evolution

manuale utente • user manual
benutzerhandbuch • manual de
usuario • notice pour l'utilisateur

Evolution

Evolution
ON
OFF

italiano 4

english 16

deutsch 28

español 40

francais 52

evolution
manuale utente

indice

dotazione dell'apparecchio .....pag. 6
installazione .....pag. 7
avvertenze per la sicurezza d´uso e la manutenzione della macchina .....pag. 8
messa in funzione .....pag. 9
preparazione del cafe espresso .....pag. 9
preparazione del latte caldo .....pag. 10
preparazione degli infusi .....pag. 10
manutenzione da parte dell´utente .....pag. 11
legenda .....pag. 13
gestione allarmi .....pag. 14

congratulazioni per l'acquisto di questa macchina da caffè espresso

Questa macchina combina molteplici caratteristiche innovative quali una rivoluzionaria tecnologia, un design ergonomico, un altissimo standard qualitativo dei materiali e un'estrema facilità d'uso.

Questo manuale è strutturato in modo tale da essere uno strumento utile per familiarizzare con l'uso della macchina. In esso troverete tutte le informazioni importanti inerenti alle caratteristiche di funzionamento, le informazioni tecniche, le istruzioni per l'uso e la corretta manutenzione. Prestando attenzione a quanto contenuto in questo manuale scoprirete di poter ottenere prestazioni di alto livello. Sfogliate e seguite passo passo ciò che segue e prendetevi il tempo necessario per scoprire la vostra nuova macchina caffè in tutti i suoi dettagli.

ATTENZIONE

Il costruttore si riserva il diritto di modificare il presente manuale senza l'obbligo di aggiornare le edizioni precedenti.

dotazione del apparecchio

- Serie di portafiltri con relativi beccucci
- Set completo tubi flessibili per allacciamento idrico
- Serie doppia di filtri
- Serie di doccette
- Spazzolino
- Pressacaffé manuale
- Barattolo di pastiglie detergenti

ATTENZIONE

L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti , secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato.

ATTENZIONE

Leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze contenute nel presente manuale in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti l'utilizzo e la manutenzione della macchina. Un errato utilizzo può recare danni a persone, animali o cose per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

ATTENZIONE

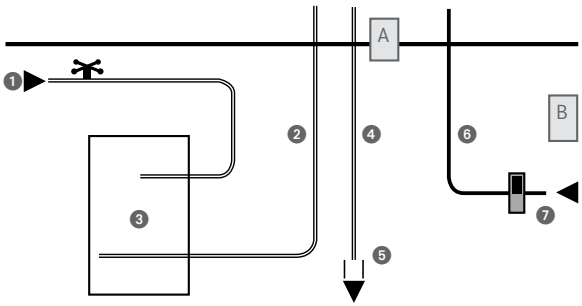
L'impianto elettrico, l'impianto idrico, l'impianto di scarico devono già essere predisposti dall'utente in posizione idonea per permettere la corretta installazione. L'installatore non può modificare l'impianto esistente realizzato a cura dell'utente.

installazione

- La macchina va posta su una superficie che possa garantire un sicuro appoggio della stessa.
- In fase di predisposizione degli impianti prevedere un'apertura A-fig 1 sulla superficie di appoggio per poter effettuare i collegamenti con gli impianti nel vano sottostante B-fig 1.
- La macchina deve essere alimentata esclusivamente con acqua fredda destinata al consumo umano.
- La pressione di rete idrica deve essere compresa tra 1 e 5 bar. In mancanza di quest'ultimo requisito consultarsi con il costruttore.
- Tra la rete idrica ed il tubo di alimentazione dell'acqua della macchina deve essere installato un rubinetto di intercettazione in modo tale da poter chiudere il passaggio d'acqua in caso di necessita (1-fig 1).
- Predisporre il sifone di scarico con diametro minimo di 40 mm collegato all'impianto di scarico del locale di installazione.
- La macchina viene fornita senza spina, prevista quindi per essere installata in modo fisso alla rete di alimentazione elettrica, per cui occorre prevedere un interruttore onnipolare a norma (7-fig 1).

1 - rubinetto alimentazione idrica
2 - tubi flessibili acqua
3 - addolcitore (opzionale))
4 - tubo di scarico
5 - sifone di scarico
6 - cavo alimentazione elettrica
7 - interruttore alimentazione elettrica
A - apertura sul piano di appoggio
B - vano sotto il piano di appoggio

Pic 1



ATTENZIONE

Per un buon funzionamento ed una buona conservazione della macchina può essere necessario installare un addolcitore per l'acqua di alimentazione, per evitare la formazione di calcare nella stessa.
Questa valutazione deve essere fatta dall'installatore e l'utente deve prevedere lo spazio per una corretta installazione dell'addolcitore secondo le istruzioni riportate nel libretto istruzioni.

avvertenze per la sicurezza d´uso e la manutenzione della macchina

Questa macchina deve essere destinata esclusivamente all'uso per il quale è stata espressamente ideata. Ogni altro utilizzo è da considerarsi inappropriato e sconveniente. Il produttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri.

La sicurezza elettrica della macchina è raggiunta, solo quando la stessa è correttamente collegata ad un impianto di messa a terra.

E' necessario far verificare questo fondamentale requisito da personale qualificato. Il costruttore ed l'installatore non possono essere considerati responsabili per eventuali danni causati dalla mancanza o inefficienza della messa a terra dell'impianto.

L'utilizzo di qualsiasi macchina elettrica comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- Non usare la macchina con le mani o con i piedi bagnati.
- Non usare la macchina a piedi nudi.
- Non permettere che la macchina venga utilizzata da bambini o persone non abilitate.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione ordinaria, disinserire la macchina dalla rete di alimentazione elettrica e chiudere l'acqua.
- Non lavare la macchina con un getto d'acqua.
- Non lasciare la macchina accesa ed incustodita.
- Per garantire l'efficienza della macchina e per il suo corretto funzionamento è indispensabile attenersi alle indicazioni del costruttore, facendo la manutenzione ordinaria.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento della macchina, spegnerla completamente, astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione diretta. Quindi rivolgersi esclusivamente al proprio Centro Assistenza autorizzato dal costruttore.

ATTENZIONE

Il mancato rispetto di quanto sopradetto compromette la sicurezza della macchina, la sua durata nel tempo e fa decadere la garanzia della stessa.

messa in funzione **e utilizzazione della macchina**

Eseguire le seguenti istruzioni con l'aiuto dello schema della macchina riportato a pag.5.

- Aprire il rubinetto dell'alimentazione idrica 1-fig.1.
- Accendere l'interruttore dell'impianto elettrico 5-fig.1 e ruotare in senso orario l'interruttore generale della macchina, verificare quindi che la spia led10 si accenda.
- Appena accesa la macchina l'autolivello automatico inizia il riempimento della caldaia fino al raggiungimento del livello di funzionamento; in questa fase si accende la spia led 7.
- Subito dopo verificare che si accenda anche la spia led 8 (riscaldamento della caldaia).
- Durante il riscaldamento della caldaia i gruppi erogatori 9 non funzionano e non si riscaldano, tramite però la pressione del pulsante P7 per 10 secondi è possibile prenotare l'accensione dei gruppi erogatori che si vogliono utilizzare; tramite il lampeggio alternato delle spie led3 e led6 di ogni gruppo si visualizza la prenotazione.
- Quando la caldaia arriva alla temperatura di regime i gruppi erogatori incominciano a riscaldarsi.
- Quando tutti i gruppi erogatori prenotati sono arrivati a temperatura la macchina emette un segnale acustico, le spie led 3 e led6 smettono di lampeggiare e led6 rimane accesa per comunicare che tutte le unità sono a regime termico.
- A questo punto è possibile utilizzare la macchina in tutte le sue funzioni.

NOTA

Questa macchina da caffè è stata concepita per ottenere un buon risparmio energetico, quindi durante la fase di riscaldamento della macchina i gruppi erogatori si riscaldano solo quando la caldaia è arrivata in temperatura. Nell'eventualità in cui si volessero utilizzare subito i gruppi erogatori senza attendere la fine del riscaldamento della caldaia, spegnere la macchina e riaccenderla tenendo premuto il pulsante scaldatazze (per circa 10 secondi); a questo punto inizia subito la fase di riscaldamento dei gruppi, i led 3 e 6 lampeggiano, mentre il led 8 rimane spento. Per ripristinare il riscaldamento della caldaia premere per almeno 10 secondi il pulsante scaldatazze sino a che il led 8 si accende.

preparazione **del cafe espresso**

NOTA

Per ottenere sempre un buon caffè è necessario tenere i portafiltri 10 -11 sempre inseriti nei gruppi erogatori 12 al fine di mantenerli sempre in temperatura.

- Sganciare il portafiltro desiderato ,evitando di impugnare parti metalliche calde.
- Quindi pulire il filtro interno al portafiltri da residui di caffè già utilizzato.
- Caricare, poi, il filtro con caffè macinato nuovo (1 dose di caffè per il filtro a una tazza , 2 dosi per il filtro a due tazze), pressare il caffè macinato con l'apposito pressino manuale in dotazione e pulire il bordo del filtro da eventuali residui di caffè.
- Riagganciare i portafiltri in modo sicuro e premere uno dei pulsanti con dosatura automatica P1-P2-P4-P5.
- Quando la spia relativa al pulsante premuto si spegne il caffè espresso è pronto.

NOTA

- *Questa macchina ha 5 pulsanti di erogazione caffè per ogni gruppo erogatore di cui 4 dosati elettronicamente ed uno con funzione di erogazione continua e stop.*
- *I 4 pulsanti dosati devono essere regolati dal tecnico in fase di installazione in accordo con l'utente e l'utente non deve provare di sua iniziativa a modificare la programmazione degli stessi.*

ATTENZIONE

- *Evitare di mettere le mani sotto i gruppi erogatori quando sono in funzione.*
- *Non toccare parti metalliche dei gruppi erogatori o dei portafiltri in quanto possono provocare.*

preparazione **del latte caldo**

Versare del latte in un bricco con il manico antiustione.
Introdurre il tubo vapore 4 nel bricco ed aprire il rubinetto del vapore 5 relativo al tubo del vapore utilizzato. Quando la temperatura del latte è quella desiderata chiudere il rubinetto del vapore.
Appena terminata quest'ultima operazione pulire con un panno umido il tubo vapore per evitare che si formino incrostazioni di latte sul tubo stesso.

ATTENZIONE

Evitare di aprire il rubinetto del vapore senza aver introdotto il tubo del vapore nel bricco per evitare probabili ustioni.

preparazione **degli infusi**

Questa macchina da caffè è dotata di due pulsanti di prelievo acqua calda per infusi dosati a tempo.
Mettere un recipiente (resistente almeno a 125°C) sotto il tubo di fuoriuscita d'acqua calda 6 e premere uno dei due pulsanti erogazione acqua calda 13.

ATTENZIONE

Evitare di premere i pulsanti di prelievo acqua calda prima di aver posizionato sotto il tubo di erogazione un recipiente per evitare probabili ustioni.

manutenzione
da parte dell´utente

L'efficienza della macchina è garantita da una corretta manutenzione della stessa; è importanti quindi attenersi alle seguenti istruzioni per eseguire una corretta manutenzione.

ATTENZIONE

Il costruttore non può essere considerato responsabile per i danni a persone, cose o animali causate da una non corretta esecuzione della manutenzione.

- Prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione indossare dei guanti protettivi e resistenti alle alte temperature.
- Prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione spegne la macchina tramite l'interruttore generale 1 e chiudere l'acqua dell'impianto.

pulizia delle parti di carrozzeria

Pulire tutte le parti di carrozzeria con un panno umido non gocciolante evitando di usare detergenti abrasivi.

pulizia delle parti a contatto con il caffe

- Tutte le sere, o al termine dell'uso della macchina, spegnere la macchina stessa, sganciare i portafiltri dai gruppi erogatori e togliere i filtri dai portafiltri.
- Lavare tutte queste parti con lo spazzolino in dotazione alla macchina per evitare che si formino incrostazioni di caffè sia sulle superfici interne che sulle superfici esterne.
- Pulire inoltre con lo spazzolino le doccette sotto i gruppi erogatori.
- Estrarre dalla macchina la bacinella 2 e la griglia 3 e pulirli meticolosamente da eventuali depositi di caffè.

lavaggio della caldaia

- Per garantire che l'acqua utilizzata per gli infusi sia sempre perfettamente pulita è necessario TUTTI I GIORNI fare il lavaggio della caldaia.
- Tutte le sere , o al termine dell'uso della macchina, posizionare un grosso recipiente sotto il tubo di scarico acqua calda e premere contemporaneamente i due pulsanti di prelievo acqua calda per inserire il ciclo lavaggio caldaia.
- A questo punto inizieranno lampeggiare le spie led7 e led8.
- Questo ciclo ha una durata di circa 5 minuti, durante i quali la macchina è disabilitata completamente.
- Passato questo tempo, la macchina riprende il suo ciclo normale (riempimento caldaia, riscaldamento caldaia e gruppi e al termine di queste funzioni è di nuovo abilitata all'erogazione del caffè e dell'acqua per gli infusi) dopo è possibile spegnere la macchina.

pulizia periodica

- Ogni 15 giorni al massimo smontare le doccette ed i portadoccette situati sotto i gruppi erogatori e pulire il tutto con l'apposito spazzolino.
- Rimontare queste parti facendo attenzione a riposizionarle correttamente, in caso contrario si potrebbe causare una cattiva estrazione del caffè ed il danneggiamento dei gruppi erogatori.
- Per assicurare un miglior funzionamento della macchina e nello stesso tempo rimuovere i residui di caffè che potrebbero trovarsi nei condotti di erogazione e nelle elettrovalvole di erogazione è consigliabile utilizzare le pastiglie detergenti in dotazione alla macchina procedendo come segue:
    1. Sostituire il filtro montato sul portafiltro con il filtro cieco in dotazione
    2. Mettere 1 pastiglia detergente nel filtro cieco e agganciare il portafiltro al gruppo erogatore
    3. Tenere premuto per circa 10 secondi il tasto asterisco nella pulsantiera relativa al gruppo interessato
    4. A questo punto si noterà il lampeggio alternato di tutti i led della pulsantiera
    5. Attendere la fine del ciclo impostato (circa 3 minuti)
    6. Sganciare il portafiltro e sostituire il filtro cieco con il filtro precedentemente rimosso
    7. Riagganciare il portafiltro al gruppo erogatore.
    8. Ripremere il tasto asterisco per 10 secondi per effettuare un ciclo di risciacquatura del gruppo e attendere la fine del ciclo. A questo punto è possibile erogare il caffè

Ripetere quanto sopra descritto su tutti i gruppi della macchina.

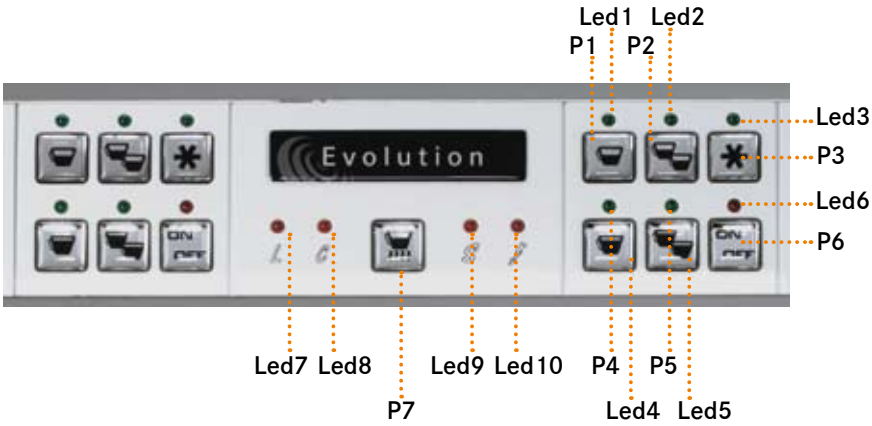
manutenzione addolcitore

Nel caso la macchina sia collegata ad un addolcitore, per la manutenzione di quest'ultimo vedere il libretto di istruzioni dello stesso.

Il costruttore ed l'installatore non possono essere considerati responsabili per i danni causa dalla mancanza e/o non corretta manutenzione dell'addolcitore.

legenda

1 Interruttore generale	P3	Pulsante erogazione continua e/o stop
2 Bacinella	P4	Pulsante dose da un caffè lungo
3 Griglia bacinella	P5	Pulsante dose da due caffè lunghi
4 Tubo vapore	P6	Pulsante on-off gruppo
5 Rubinetto vapore	P7	Pulsante on-off scaldatazze
6 Tubo scarico acqua	Led1	Spia pulsante P1
7 Manometro pressione acqua	Led2	Spia pulsante P2
8 Manometro pressione caldaia	Led3	Spia pulsante P3
9 Gruppo erogatore	Led4	Spia pulsante P4
10 Portafiltri da un caffè	Led5	Spia pulsante P5
11 Portafiltri da due caffè	Led6	Spia pulsante P6
12 Piedino regolabile	Led7	Spia autolivello
13 Pulsanti erogazione the	Led8	Spia caldaia
P1 Pulsante dose da un caffè corto	Led9	Spia scaldatazze
P2 Pulsante dose da due caffè corti	Led10	Spia di linea (presenza tensione elettrica)



gestione **allarmi**

La centralina elettronica di questa macchina, oltre ad eseguire tutte le funzioni descritte, ne controlla la corretta esecuzione.
La non corretta esecuzione di una di queste funzioni genera un allarme che viene visualizzato come sottoesposto:

PERDITA DATI IN MEMORIA
Tutti i led dei pulsanti P6 si accendono con segnale di 3 bip. Per cancellare l'allarme spegnere e riaccendere la macchina.
Questo allarme potrebbe intervenire a causa di forti disturbi sulla linea di alimentazione elettrica; quando interviene la macchina si mette a funzionare con i dati di default.

TRANSFORMATORE
Blocco totale della macchina, led 7-8 accesi con segnale bip continuo. Per cancellare l'allarme spegnere e riaccendere la macchina. Questo allarme interviene quando la centralina rileva la mancanza di tensione del trasformatore di sicurezza, per cui tutte le elettrovalvole non funzionano.

AUTOLIVELLO
Blocco solo della caldaia, led 7 lampeggiante con segnale di 3 bip. Per cancellare l'allarme spegnere e riaccendere la macchina.
Questo allarme interviene quando la centralina vede il contatto aperto della sonda 1 oltre il tempo di time-out (impostato nel menù impostazioni).

LIVELLO DI SICUREZZA
Blocco solo della caldaia, led 7 lampeggiante, led 8 spento con segnale di 3 bip. Per cancellare l'allarme spegnere e riaccendere la macchina. Questo allarme interviene quando la centralina vede il contatto aperto della sonda di sicurezza (quella più lunga) per 30 secondi.

SONDA DI TEMPERATURA CALDAIA
Blocco solo della caldaia , led 8 lampeggiante con segnale di 3 bip. Per cancellare l'allarme spegnere e riaccendere la macchina.
Questo allarme interviene quando la centralina vede che la sonda di temperatura della caldaia è fuori campo.

SONDA DI TEMPERATURA GR. 1
Blocco solo del gruppo 1 , led 6 del gruppo 1 lampeggiante con segnale di 3 bip. Per cancellare l'allarme spegnere e riaccendere la macchina. Questo allarme interviene quando la centralina vede che la sonda di temperatura del gruppo 1 è fuori campo.

SONDA DI TEMPERATURA GR. 2
Blocco solo del gruppo 2 , led 6 del gruppo 2 lampeggiante con segnale di 3 bip. Per cancellare l'allarme spegnere e riaccendere la macchina. Questo allarme interviene quando la centralina vede che la sonda di temperatura del gruppo 2 è fuori campo.

SONDA DI TEMPERATURA GR. 3
Blocco solo del gruppo 3 , led 6 del gruppo 3 lampeggiante con segnale di 3 bip. Per cancellare l'allarme spegnere e riaccendere la macchina. Questo allarme interviene quando la centralina vede che la sonda di temperatura del gruppo 3 è fuori campo.

SONDA DI TEMPERATURA GR. 4
Blocco solo del gruppo 4 , led 6 del gruppo 4 lampeggiante con segnale di 3 bip. Per cancellare l'allarme spegnere e riaccendere la macchina. Questo allarme interviene quando la centralina vede che la sonda di temperatura del gruppo 4 è fuori campo.

CONTATORE VOLUMETRICO GR. 1
Il led della erogazione in corso lampeggia. Per fermare l'erogazione usare il P3 del gruppo 1.
Questo allarme interviene quando la centralina non riceve durante l'erogazione dosata gli impulsi dal contatore volumetrico del gruppo 1.

CONTATORE VOLUMETRICO GR. 2
Il led della erogazione in corso lampeggia. Per fermare l'erogazione usare il P3 del gruppo 2
Questo allarme interviene quando la centralina non riceve durante l'erogazione dosata gli impulsi dal contatore volumetrico del gruppo 2.

CONTATORE VOLUMETRICO GR. 3
Il led della erogazione in corso lampeggia. Per fermare l'erogazione usare il P3 del gruppo 3 .
Questo allarme interviene quando la centralina non riceve durante l'erogazione dosata gli impulsi dal contatore volumetrico del gruppo 3.

CONTATORE VOLUMETRICO GR. 4
Il led della erogazione in corso lampeggia. Per fermare l'erogazione usare il P3 del gruppo 4.
Questo allarme interviene quando la centralina non riceve durante l'erogazione dosata gli impulsi dal contatore volumetrico del gruppo 4.

TIME-OT GR. 1
Il led 3 del gruppo 1 lampeggia con segnale di 1 bip. Con P3 del gruppo 1 si cancella l'allarme.
Questo allarme interviene quando si esegue una erogazione con il P3 del gruppo 1 e non viene interrotta per 4 minuti.

TIME-OT GR. 2
Il led 3 del gruppo 2 lampeggia con segnale di 1 bip. Con P3 del gruppo 2 si cancella l'allarme.
Questo allarme interviene quando si esegue una erogazione con il P3 del gruppo 2 e non viene interrotta per 4 minuti.

TIME-OT GR. 3
Il led 3 del gruppo 3 lampeggia con segnale di 1 bip. Con P3 del gruppo 3 si cancella l'allarme.
Questo allarme interviene quando si esegue una erogazione con il P3 del gruppo 3 e non viene interrotta per 4 minuti.

TIME-OT GR. 4
Il led 3 del gruppo 4 lampeggia con segnale di 1 bip. Con P3 del gruppo 4 si cancella l'allarme.
Questo allarme interviene quando si esegue una erogazione con il P3 del gruppo 4 e non viene interrotta per 4 minuti.

evolution
user manual

contents

machine equipments ..... page 18
installation ..... page 19
warning for the safety operation and maintenance of the machine ..... page 20
starting and use of the machine ..... page 21
preparation of espresso coffee ..... page 21
hot milk preparation ..... page 22
hot water preparation ..... page 22
user´s maintenance ..... page 23
legend ..... page 25
alarms administration ..... page 26

congratulations for purchasing this espresso coffee machine

This machine combines several innovative features, such as a revolutionary technology, an ergonomic design, the highest quality standard in materials and an extreme easiness of use.
This manual is structured in order to be a useful tool for gaining a good knowledge of the machine and its use. It contains all the important information related to machine functioning, technical details, operating instructions and correct maintenance. High-level performances can be obtained by reading this manual – just follow the instructions carefully and take your time to discover your new coffee machine in all its details.

WARNING
The producer is given the right to modifiy the present manual without updating previous editions.

machine **equipments**

- Set of filter holders with spouts
- Complete set of flexible hoses for water connection
- Two sets of filters
- Set of shower heads
- Brush
- Tamper
- Box of 120 cleaning tablets

WARNING

Installation must be done in accordance with the regulations in force and the manufacturer's instructions. Installation must be done exclusively by skilled personnel.

WARNING

Read carefully the manual of instructions and warnings for the use and maintenance of the machine because improper use could cause damage to people, animals and things. The Manufacturer cannot be held responsible for that.

WARNING

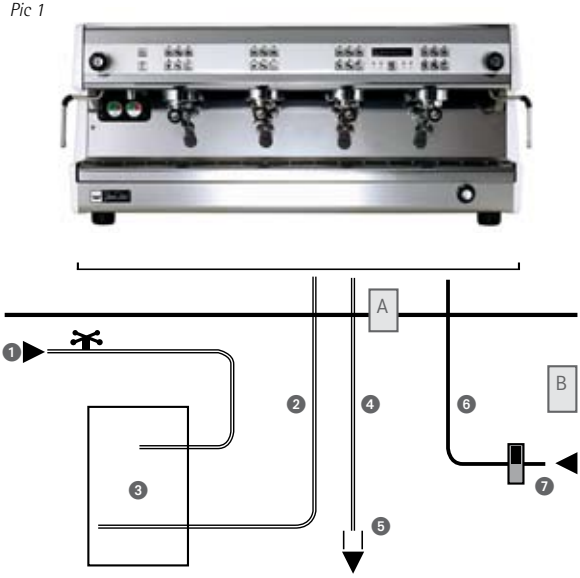
The electrical system, the water system and the discharge system must be made available by the user in the right place to allow the proper installation. The installer cannot modify the existing set up made available by the user.

installation

- Place the machine on a surface that guarantees a secure support.
- To get ready for set up, make sure you have an opening (A-Pic.1) on the support surface to allow connection with systems in the space below (B-Pic.1).
- The machine should be connected to a source of cold drinking-water.
- The water pressure should be between 1 and 5 bar. If this is not possibile, please contact the manufacturer.
- A tap should be placed on the water supply (1-Pic.1) so that the water passage can be closed in case of need.
- The discharge siphon should have a 40 mm (5-Pic.1) diameter which should be connected to the drainage set up (4-Pic.1).
- The machine is not endowed with a plug (6-Pic.1), to be connected in a fixed manner to the electrical supply, therefore one must have an installation on/off switch (7-Pic.1).

1 - Water tap
2 - Flexible water hoses
3 - Water softener (optional)
4 - Drain hose
5 - Drain Siphon
6 - Electrical supply cable
7 - ON / OFF Switch
A - Opening on support surface
B - Under counter space

Pic 1



WARNING

- *For a good performance and maintenance of the machine, it may be necessary to install a water softener in order to avoid the creation of calcium deposits.*
- *This evaluation must be made by the installer, and the user must provide him with the appropriate space for the installation of the water softener according to the indications contained in the instructions' book.*

warning for the safety operation and maintenance of the machine

This machine must be exclusively used for the purpose it was made for. Other uses are considered inappropriate and inconvenient.
The manufacturer cannot be held responsible for damage caused by the improper use of the unit.
Electrical safety is only obtained by properly grounding the machine.
It is necessary to have this condition verified by a qualified technician. The manufacturer and the installer cannot be held responsible for damage caused by the lack of proper ground connection.

The use of any electrical machine requires the observation of some basic rules:

- Do not use the machine if your hands or feet are wet.
- Do not use the machine barefoot.
- Do not allow children or non authorized people to use the machine.
- Before doing any cleaning or maintenance, disconnect the machine from the power source and shut the water.
- Do not wash the machine with a stream of water.
- Do not leave the machine on and unattended.
- To guarantee the efficiency of the machine and its proper functioning, it is necessary to follow the manufacturer's instructions when performing the regular maintenance.
- In case of damage or malfunctioning, turn off completely. Do not try to repair it. Contact the local distributor.

WARNING

Failure to follow the instructions above will compromise the safety of the machine and its lasting, and will take out any right to the warranty.

starting and use of the machine

Follow all the instructions described below with the help of the picture on page 19.

- Open the water tap (1-Pic.1).
- Turn on the electrical switch (4-Pic.1) and turn the knob clockwise; make sure that the led 10 is on.
- Once the machine is on, the automatic level starts the filling up of the boiler until the proper level. At this stage, the led 10 is on.
- Right after that, verify that led 8 is on too (heating of the boiler).
- During the boiler heating stage, the brewing groups 9 are not functioning and do not get warm, but it is possible to reserve the turning on of the brewing groups you want to use by pressing button P7 for 10 sec., this will be confirmed by led 3 and led 6 blinking.
- When the boiler reaches the correct temperature, brewing groups will start heating up. When all brewing groups requested to heat up reach the temperature, the unit will emit a “beep” sound, confirming that it is ready to be used.

NOTE

This coffee machine was conceived in order to save a good quantity of energy, therefore during the heating up of the machine, the coffee groups only heat up when the boiler has reached the correct temperature. If you want to use the groups before the boiler has finished heating, switch the machine off and on again ,pressing at the same time the cups-warmer button, (or about 10 seconds), the heating of the groups then begins, led 3 and 6 lighten, while led 8 is off. In order to go back to the heating up of the boiler, press the cups-warmer button for at least 10 seconds until led 8 turns on.

preparation **of espresso coffee**

NOTE

To obtain a good coffee it is necessary to have filter holder (10-11) always inserted in the groups (12) in order to have a correct temperature.

- Detach filter holder taking care not to touch hot metal parts!
- Clean the filter and fill filter holder with fresh ground coffee (1 coffee dose for 1 cup filter – 2 coffee doses for 2 cups filter).
- Press the coffee lightly with the special tamper and clean the filter ring in order to take away possible coffee remains.
- Hang back the filter holder tightly until it locks and press the requested coffee switch (P1-P2-P3-P4).
- When the light of the button you pressed goes off, the espresso coffee is ready.

NOTE

- *This machine has 5 brewing buttons for each group; 4 of them are electronically dosed and one has the continuous brewing function and stop.*
- *The 4 dosed buttons should be set by the technician when installing the machine in agreement with the user and the user should not modify this setting.*

WARNING

- *Avoid placing your hands under the brewing groups when the unit is operating.*
- *Do not touch metal parts of the brewing groups or filter holders because they can cause burning.*

hot milk preparation

Put milk in a jug. Place steam tube (4) in milk jug and open steam tap (5). When milk temperature is right as desired, turn off steam tap(5).
First of all clean steam tube with a damp cloth in order to remove all milk deposits on steam tube.

WARNING

Avoid opening the steam knob before placing the steam tube into the coffee pot to avoid burning.

hot water preparation

This machine is endowed with 2 automatic pre-dosed hot water buttons.

Place a container (that can bear at least 125°C) under the hot water pipe 6 and push one of the two buttons for hot water 13.

WARNING

Avoid pressing the buttons for hot water before placing the pipe in the container to avoid burning.

user´s **maintenance**

The good functioning of coffee machine is guaranteed by a good maintenance.

WARNING

- *Incorrect maintenance that can cause damage to people, animals or objets, cannot be responsibility of the producer.*
- *Before starting maintenance wear protective gloves for high temperature.*
- *Before starting maintenance turn off coffee machine through main switch (1) and close water.*

cleaning coffee machine body

Clean with a squeezed cloth. Don't use abrasive detergent.

cleaning of the body parts

Clean with a non-dripping, damp cloth, avoiding the use of abrasive detergents.

cleaning coffee machine parts in contact with coffee

- Daily and only when coffee machine is switched off, take out filter holders (10-11) from the coffee groups (9) and take out filters from filter holders (10-11).
- Wash all parts with equipped brush in order to remove possible coffee remains.
- Clean coffee group and shower with brush.
- Take out the basin (2) and the cups-grill (3) and remove possible coffee remains.

claening of the boiler

- To guarantee that the water used for the infusions is always clean, it is necessary to clean the boiler every day.
- Every night, or when you stop using the machine, place a big container under the hot water drain, and press the 2 hot water buttons to start the boiler cleaning cycle.
- At this point led 7 and led 8 start flashing.
- This cycle lasts about 5 min.; during this time the unit can not be used at all.
- At the end of this time, the machine starts again with its normal cycle (filling of the boiler, heating of boiler and groups; at the end of these functions coffee supply and hot water supply start again) afterwards it is possible to turn the machine off.

periodic cleaning

- Every 15 days take out shower and shower-holders located under the coffee groups, and clean the parts with the brush.
- To assure a better functioning of the machine and to remove any coffee residual from the erogation solenoid valves and the erogation pipes we recommend to use the cleaning tablets you find in the equipment of the machine.
    1. Change the standard filter with a blind filter you find in the equipment of the machine.
    2. Put 1 cleaning tablet into the blind filter.
    3. Press the * buttom of the group you need to clean for 10 sec.
    4. All leds of the group will start blinking.
    5. Wait for the end of cycle (3 min).
    6. Take out the filterholder, the blind filter and put the standard filter in.
    7. Press the * buttom for 10 sec to start a rinsing cycle. Wait for end of the cycle. From now on you can dispense coffee. Repeat the same operation to clean the other groups.

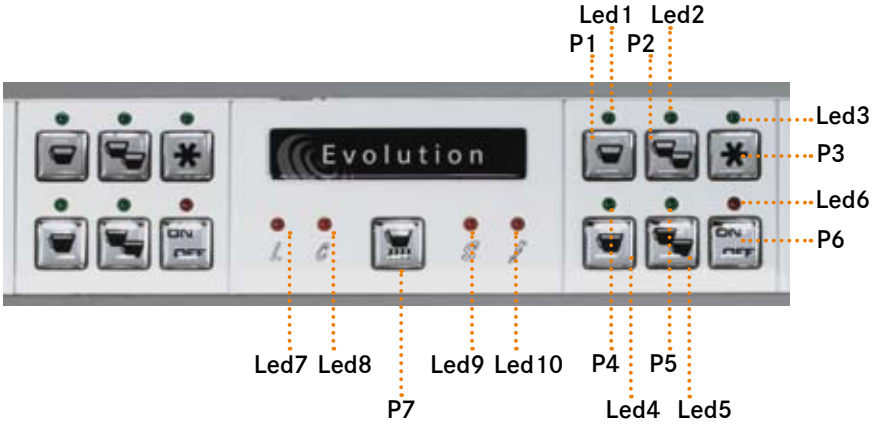
Reassemble parts carefully. Wrong reassembling can cause bad coffee and damage of the coffee groups.

water softener maintenance

If the machine is attached to a water softener, see the water softener instructions manual. The manufacturer and the installer cannot be held responsible for damage caused by lack or improper maintenance of the water softener.

legend

❶ Main switch	P3	Free dose and/or Stop button
❷ Drip tray	P4	Dose button – One long coffee
❸ Drip tray grill	P5	Dose button – Two long coffees
❹ Steam wand	P6	Group head On/Off button
❺ Steam valve	P7	Cup warmer On/Off button
❻ Hot water spigot	Led1	Button P1 LED
❼ Water pressure manometer	Led2	Button P2 LED
❽ Boiler pressure manometer	Led3	Button P3 LED
❾ Dispensing group head	Led4	Button P4 LED
❿ One-cup filter holder	Led5	Button P5 LED
⓫ Two-cup filter holder	Led6	Button P6 LED
⓬ Adjustable foot	Led7	Auto-fill LED
⓭ Hot water dispensing buttons	Led8	Boiler LED
P1 Dose button – One short coffee	Led9	Cup warmer LED
P2 Dose button – Two short coffees	Led10	Line LED (indicates power on)



alarms administration

As well as recording the programming of all the above described functions, the electronic board of this espresso machines also controls their proper execution.
The incorrect execution of any of these functions triggers an alarm, showed on the display as below:

LOSS OF MEMORY DATA
LED's of all buttons P6 turn on and machine gives out 3 beeps. To cancel the alarm, turn the main switch of machine off and back on. This alarm could be triggered due to strong spikes in the power supply. In case of memory loss, machine will operate with factory (default) parameters.

TRANSFORMER
Total machine lockup, LED's 8 and 9 turn on and machine gives out a continuous beep. To cancel the alarm turn the main switch of the machine off and back on. This alarm is triggered when the electronic board senses the lack of load from the safety transformer, therefore all solenoid valves stop operating.

AUTO-FILL SYSTEM
Boiler lockup, LED # 7 blinks and machine gives out 3 beeps. To cancel the alarm turn the main switch of the machine off and back on. This alarm is triggered when the electronic board senses that the auto-fill probe contact remains open beyond the time-out time (programmed in the SET menu).

SAFETY LEVEL
Boiler lockup. LED # 7 blinks, LED # 8 turns off and machine gives out 3 beeps. To cancel the alarm turn the main switch of the machine off and back on. This alarm is triggered when the electronic board senses that the safety probe (short probe) contact remains open for over 30 seconds.

TEMPERATURE PROBE BOILER
Boiler lockup, LED # 8 blinks and machine gives out 3 beeps. To cancel the alarm turn the main switch of the machine off and back on. This alarm is triggered when the electronic board senses that the readings of the temperature probe boiler are out of range.

TEMPERATURE PROBE GROUP 1
Group 1 lockup, LED # 6 of group 1 blinks and machine gives out 3 beeps. To cancel the alarm turn the main switch of the machine off and back on. This alarm is triggered when the electronic board senses that the readings of the temperature probe in group 1 are out of range.

TEMPERATURE PROBE GROUP 2
Group 2 lockup, LED # 6 of group 2 blinks and machine gives out 3 beeps. To cancel the alarm turn the main switch of the machine off and back on. This alarm is triggered when the electronic board senses that the readings of the temperature probe in group 2 are out of range.

TEMPERATURE PROBE GROUP 3
Group 3 lockup, LED # 6 of group 3 blinks and machine gives out 3 beeps. To cancel the alarm turn the main switch of the machine off and back on. This alarm is triggered when the electronic board senses that the readings of the temperature probe in group 3 are out of range.

TEMPERATURE PROBE GROUP 4
Group 4 lockup, LED # 6 of group 4 blinks and machine gives out 3 beeps. To cancel the alarm turn the main switch of the machine off and back on. This alarm is triggered when the electronic board senses that the readings of the temperature probe in group 4 are out of range.

FLOWMETER GROUP 1
LED of dispensing button being used blinks. To stop dispensing, press button P3 of group 1. To cancel the alarm turn the main switch of the machine off and back on. This alarm is triggered when the electronic board cannot receive any readings from flowmeter of group 1 during coffee dispensing.

FLOWMETER GROUP 2
LED of dispensing button being used blinks. To stop dispensing, press button P3 of group 2. To cancel the alarm turn the main switch of the machine off and back on. This alarm is triggered when the electronic board cannot receive any readings from flowmeter of group 2 during coffee dispensing.

FLOWMETER GROUP 3
LED of dispensing button being used blinks. To stop dispensing, press button P3 of group 3. To cancel the alarm turn the main switch of the machine off and back on. This alarm is triggered when the electronic board cannot receive any readings from flowmeter of group 3 during coffee dispensing.

FLOWMETER GROUP 4
LED of dispensing button being used blinks. To stop dispensing, press button P3 of group 4. To cancel the alarm turn the main switch of the machine off and back on. This alarm is triggered when the electronic board cannot receive any readings from flowmeter of group 4 during coffee dispensing.

TIMEOUT ON GROUP 1
LED # 3 on group 1 blinks and machine gives out 1 beep. To cancel alarm press button P3 of group 1. This alarm is triggered when button P3 of group 1 is used to make coffee continuously for over 4 minutes.

TIMEOUT ON GROUP 2
LED # 3 on group 2 blinks and machine gives out 1 beep. To cancel alarm press button P3 of group 2. This alarm is triggered when button P3 of group 2 is used to make coffee continuously for over 4 minutes.

TIMEOUT ON GROUP 3
LED # 3 on group 3 blinks and machine gives out 1 beep. To cancel alarm press button P3 of group 3. This alarm is triggered when button P3 of group 3 is used to make coffee continuously for over 4 minutes.

TIMEOUT ON GROUP 4
LED # 3 on group 4 blinks and machine gives out 1 beep. To cancel alarm press button P3 of group 4. This alarm is triggered when button P3 of group 4 is used to make coffee continuously for over 4 minutes.

evolution
benutzerhandbuch

inhalt

grundausstattung ..... seite 30
benutzerhinweise ..... seite 31
hinweise zur sicheren bedienung und wartung ..... seite 32
inbetriebnahme ..... seite 33
espresso/kaffeezubereitung ..... seite 33
zubereitung des milchschaums ..... seite 34
heißwasserausgabe ..... seite 34
wartung durch den benutzer ..... seite 35
legende ..... seite 37
alarm handhabung ..... seite 38

herzlichen glückwunsch zum kauf dieser espresso maschine

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser Espressomaschine. Diese Maschine verbindet höchste Qualität mit revolutionärer Technik und verfügt über einen einzigartigen Bedienungskomfort!

Zweck und Aufbau der Bedienungsanleitung: Diese Gebrauchsanweisung dient dazu, Sie mit den hervorragenden Eigenschaften Ihrer Maschine vertraut zu machen. Alle wichtigen Hinweise für die richtige Wartung, Bedienungseigenschaften, Sicherheitsvorschriften und technische Informationen sind aufgeführt.
Die Beachtung dieser Punkte ist unentbehrlich, wenn optimale Leistung, sicherster Einsatz und einwandfreie Funktion erwartet wird. Bitte machen Sie sich mit dieser Gebrauchsanweisung vertraut und bewahren Sie diese in der Nähe Ihrer Maschine auf, damit bei Bedarf darauf zurückgegriffen werden kann (Programmierung, Reinigung, Betriebsstörung, Sicherheitsmaßnahmen...).

ACHTUNG
Der Hersteller hat das Recht, diese Anweisung zu ändern, ohne vorherige Ausgaben der Anweisung nachzubessern.

grundausstattung

- Siebträger für 2 Tassen
- Filter-Set
- Duschkopf-Set
- Bürste
- Tamper
- Reinigungstabletten
- Set flexible Schläuche für den Wasseranschluss

ACHTUNG

Die Installation muss von qualifiziertem oder autorisiertem Servicepersonal nach den Instruktionen des Herstellers vorgenommen werden.

ACHTUNG

Die Inbetriebnahme der Maschine muss nach den folgenden Anweisungen erfolgen, die Sie bitte sorgfältig lesen. Sie enthält wichtige Informationen über Sicherheit, Installation und Service. Eine falsche Installation kann Schaden bei Menschen, Tieren und Gegenständen verursachen. Der Hersteller kann für Schäden durch unsachgemäße Installation nicht verantwortlich gemacht werden.

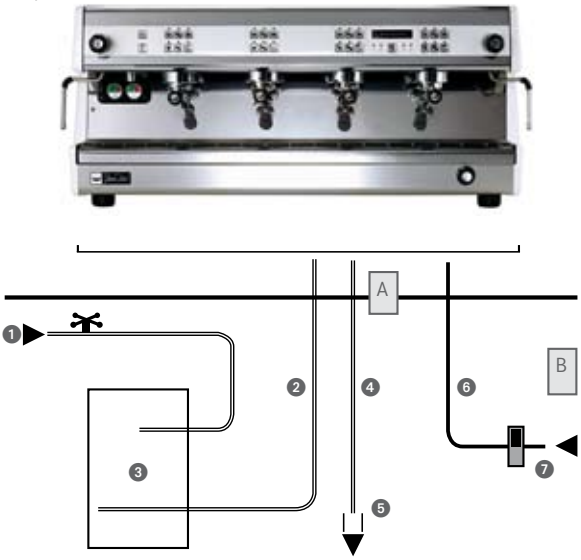
ACHTUNG

Die Elektrik, Wasseranschlüsse und Abwasser müssen an der richtigen Stelle verfügbar sein, um eine ordentliche Installation zu ermöglichen. Der Installateur darf das bereitgestellte Installations-Set der Maschine nicht verändern.

benutzerhinweise

- Die Maschine auf einer standsicheren Fläche aufstellen.
- Um die ordnungsgemäße Aufstellung zu gewährleisten, bitte sicherstellen, dass sich die Öffnungen für Zu- und Abwasser (A-Bild 1) unter der Maschine befinden, um einen Anschluss zu ermöglichen (B-Bild 2).
- Die Maschine muss an eine Kaltwasserleitung angeschlossen werden. Der Wasserdruck sollte zwischen 1 und 5 bar betragen. Sollte dieser nicht zur Verfügung stehen, bitte mit dem Hersteller bzw. Generalvertrieb abklären.
- An der Wasserzufuhr muss ein Absperrventil montiert werden, so daß falls notwendig das Wasser abgesperrt werden kann.
- Der Wasserabfluss sollte 40 mm (5- Bild 1) Innendurchmesser haben und mit dem Abfluss-Set verbunden werden.
- Die Maschine ist nicht mit einem Stecker (6-Bild 1) ausgestattet. Sollte sie mit einem Festanschluss installiert werden, muss ein Ein/Aus Schalter eingebaut werden (4- Bild 1).

Bild 1



1 - Wasseranschluss
2 - Flexible Wasserschläuche
3 - Wasserfilter (auf Wunsch)
4 - Wasserabfluss
5 - Abwasser Siphon
6 - Stromversorgungskabel
7 - EIN / AUS Schalter
A - Öffnen auf dem Unterstützungsplan
B - Raum unter dem Unterstützungsplan

ACHTUNG

Für ein perfektes Ergebnis und um die Maschine zu schonen (insbesondere die Kalkbildung zu verzögern), ist es notwendig, einen Wasserfilter zu installieren. Dieses Gerät muss beim Aufstellen der Maschine entsprechend der vorhandenen Wasserzusammensetzung eingestellt werden. Der Wasserfilter muss an einem zugänglichem Ort vom Installateur nach dessen Installationsanweisungen in Betrieb genommen werden.

hinweise zur sicheren bedienung und wartung der maschine

Dieses Produkt kann nur dem Zweck dienen, für den es entwickelt wurde. Jeder andere Gebrauch muss also als falsch und unvernünftig bezeichnet werden. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden an Personen, Gegenständen oder an der Maschine selbst, die durch falsche oder unsachgemäße Bedienung entstehen.

Die Sicherheit der Kaffeemaschine ist nur garantiert, wenn die Maschine mit einer korrekten, geerdeten elektrischen Installation verbunden ist.

Diese grundsätzliche Voraussetzung muss von qualifiziertem Fachpersonal geprüft werden. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch fehlenden oder fehlerhaften Erdungsanschluss verursacht werden.

Darüber hinaus müssen folgende Grundregeln beachtet werden:

- Die Maschine nicht mit nassen/feuchten Händen oder Füssen berühren.
- Die Maschine nicht berühren, wenn man barfuss ist.
- Keine Kinder oder nicht geschulte Personen an die Maschine lassen.
- Die Maschine nicht mit einem Dampfstrahler reinigen.
- Die eingeschaltete Maschine nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Vor der Reinigung oder vor dem Service den Stecker abziehen und die Wasserzufuhr absperren.
- Um die volle Funktionsfähigkeit der Maschine zu gewährleisten, ist es wichtig, den Herstellerhinweisen genau zu folgen.
- Im Schadensfalle oder im Falle einer Fehlfunktion der Maschine sofort abschalten, keine Reparatur vornehmen, sondern dem Kundendienst das Problem mitteilen.

ACHTUNG

Jeder unsachgemäße Gebrauch oderdie Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung beeinträchtigt die Sicherheit und die Lebensdauer der Maschine und lässt jedes Recht auf Garantie oder Haftung des Herstellers verfallen.

inbetriebnahme

Folgen Sie den Anweisungen mit Hilfe der Grafik (Seite 31).

- Öffnen Sie den Wasseranschluss (1- Bild 1).
- Schalten Sie den elektrischen Schalter (7- Bild 1) an und drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn. Versichern Sie sich, dass die Anzeigelampe 10 leuchtet.
- Sobald die Maschine an ist, füllt das automatische System den Boiler bis zum optimalen Füllstand. Zu diesem Zeitpunkt leuchtet die Anzeigelampe 10. Kurz danach leuchtet auch die Anzeigelampe 8.
- Während der Warmlaufphase funktionieren die Brühgruppen (9) nicht und werden auch nicht warm. Aber es ist möglich, die Brühgruppen, die zunächst benutzt werden sollen, vorzuziehen, indem man den Knopf P7 für 10 Sekunden drückt. Dies wird durch ein Blinken der Anzeigelampen 3 und 6 bestätigt.
- Sobald der Boiler die richtige Temperatur erreicht hat, erhitzen sich die Brühgruppen. Wenn alle gewünschten Brühgruppen die richtige Temperatur erreicht haben, bestätigt ein Signalton, dass die Maschine einsatzbereit ist.

HINWEIS

Diese Kaffeemaschine istdazukonzipiert, Strom zu sparen. Darum heizen die Brühgruppen erst auf, wenn der Boiler die richtige Temperatur erreicht hat. Wenn Sie aber die Brühgruppen benutzen wollen, bevor der grosse Boiler aufgeheizt ist, schalten sie die Maschine aus und dann mit gedrücktem Tassenheizungsknopf (ca.10sec.) wieder ein. Das Aufheizen der Brühgruppen beginnt nun, Lampe 3 und Lampe 6 leuchten aber Lampe 8 ist aus. Um nun den Boiler wieder aufzuheizen, drücken Sie mindestens 10 Sek. den Knopf Tassenheizung bis Lampe 8 leuchtet.

espresso/kaffeezubereitung

HINWEIS

Um immer einen guten Espresso zu erhalten, müssen die Siebträger (10-11) permanent in den Brühgruppen (12) eingespannt sein, damit sie ständig die richtige Temperatur haben.

- Beim Entnehmen des Siebträgers nicht die heißen Metallteile berühren.
- Reinigen Sie den Siebträger und das Sieb von möglichen Kaffeerückständen.
- Befüllen Sie den Siebträger mit frisch gemahlenem Kaffee (1 Portion für den einfachen Siebträger, 2 Portionen für den doppelten Siebträger), pressen Sie den gemahlenen Kaffee mit dem mitgelieferten Tamper fest und entfernen Sie Kaffeerückstände vom Rand des Siebträgers.
- Spannen die den Siebträger sorgfältig in die Brühgruppe ein und drücken Sie den gewünschten Dosierschalter.
- Sobald die Anzeigelampe des Schalters, den Sie betätigt haben, erlischt, ist der Espresso fertig.

HINWEIS

- *Diese Maschine hat 5 Dosierschalter für jede Brühgruppe. Vier davon dosieren automatisch und einer brüht mit fortlaufender Zufuhr und Stopfunktion.*
- *Die 4 Dosierschalter müssen von einem Techniker bei der Installation in Abstimmung mit dem Benutzer eingestellt werden.*

ACHTUNG

- *Die Hände nicht unter die Brühgruppe halten, während die Maschine in Betrieb ist.*
- *Die Metallteile der Brühgruppe und des Siebträgers nicht berühren, sie können Verbrennungen verursachen.*

zubereitung des **milchschaums**

Gießen Sie die Milch in eine Kanne.
Stecken Sie die Dampfdüse (4) in die Kanne und öffnen Sie die zur Dampfdüse gehörende Dampfzufuhr (5). Wenn Sie die gewünschte Milchtemperatur erreicht haben, schließen Sie die Dampfzufuhr (5).
Wenn Sie diesen Vorgang abgeschlossen haben, reinigen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Lappen, um Milchverkrustungen an der Dampfdüse zu vermeiden, und öffnen Sie kurz die Dampfzufuhr, um Milchreste auszublasen.

ACHTUNG

Um Verbrennungen zu vermeiden, die Dampfzufuhr nicht öffnen, bevor die Dampfdüse in der Kanne steckt.

heißwasserausgabe

Diese Maschine ist mit 2 automatischen, vordosierten Heißwasserschaltern ausgestattet. Stellen Sie einen Behälter (der mindestens 125° C standhalten kann) unter die Heißwasserdüse und drücken Sie einen der beiden Schalter für heißes Wasser (13).

ACHTUNG

Um Verbrennungen zu vermeiden, die Heißwasserzufuhr nicht öffnen, bevor die Heißwasserdüse im Behälter steckt.

wartung durch den benutzer

ACHTUNG
Die dauerhafte Funktion der Maschine ist bei richtiger Wartung garantiert. Deshalb ist es wichtig, diesen Anweisungen zur Wartung genau zu folgen.

Bevor Sie die Wartung beginnen, ziehen Sie bitte hitzebeständige Handschuhe an, schalten Sie die Maschine aus (1) und schließen Sie die Wasserzufuhr.

reinigung des maschinengehäuses

Reinigen Sie das Maschinengehäuse mit einem ausgedrückten Lappen. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

reinigung der gehäuseoberflächen

Reinigen Sie alle Gehäuseteile mit einem nicht tropfenden, feuchten Tuch und benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

reinigung der teile, die mit kaffee in berührung kommen

- Schalten Sie die Maschine jeden Abend aus, entfernen Sie die Siebträger (10-11) aus den Brühgruppen (9) und entnehmen Sie die Siebe aus den Siebträgern (10-11).
- Reinigen Sie alle Teile mit der mitgelieferten Bürste und entfernen Sie alle Kaffeerückstände. Reinigen Sie ebenfalls die Dusche unter der Brühgruppe mit der Bürste.

Regelmäßige Reinigung

- Alle 15 Tage sollten die Duschen und die Duschenhalter unter den Brühgruppen herausgenommen und mit einem Pinsel gesäubert werden.
- Für eine einwandfreie Funktionsweise der Maschine und zur Entfernung von Kaffeerückständen aus dem elektrischen Ventil und den Leitungen empfehlen wir die Verwendung der beiliegenden Reinigungstabletten. Bitte beachten Sie hierbei folgende Anwendungsempfehlungen:
    1. Ersetzen Sie das Standardsieb durch das beiliegende Blindsieb.
    2. Legen Sie eine Reinigungstablette in das Blindsieb ein.
    3. Halten Sie den *-Knopf der zu reinigenden Brühgruppe für 10 Sek. gedrückt.
    4. Alle Leuchtdioden dieser Gruppe beginnen zu blinken.
    5. Warten Sie bis zum Ende des Reinigungsdurchlaufes (3 Minuten).
    6. Ersetzen Sie das Blindsieb wieder durch das Standardsieb.
    7. Drücken Sie erneut den *-Knopf für 10 Sek. um einen Spülzyklus zu aktivieren.
    8. Warten Sie bis zum Spülzyklusende. Danach ist die Brühgruppe wieder voll einsatzfähig.

  Wiederholen Sie den Vorgang um die anderen Brühgruppen zu reinigen.

- Bitte montieren Sie die einzelnen Bauteile sehr behutsam wieder zusammen. Eine falsche Montage kann zu einem schlechten Kaffeeergebnis sowie Schäden an der Brühgruppe führen.
- Nehmen Sie die Wasserauffangschale (2) und das Tropfgitter (3) aus der Maschine und reinigen Sie beides vorsichtig von Kaffeerückständen.

reinigung des boilers

- Um immer sauberes Wasser zur Kaffeezubereitung zu gewährleisten, muss der Boiler jeden Tag gereinigt werden.
- Jeden Abend, oder wenn Sie die Maschine nicht mehr benutzen, stellen Sie ein großes Gefäß unter die Heißwasserausgabe und drücken Sie beide Heißwasserschalter, um den Boiler Reinigungsprozess zu starten. Zu diesem Zeitpunkt beginnen Anzeigelampen 7 und 8 zu blinken.
- Der Reinigungsprozess dauert etwa 5 Minuten. Währenddessen kann die Maschine keinesfalls benutzt werden. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, schalten Sie die Maschine aus.

periodische reinigung

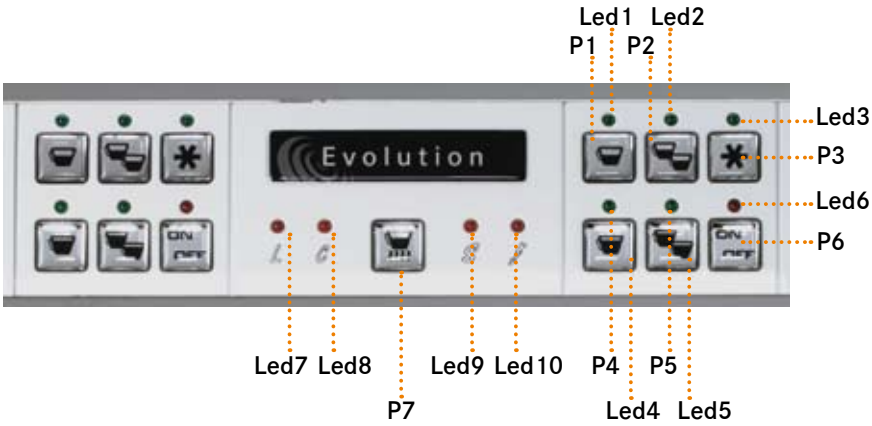
- Spätestens alle 15 Tage entfernen Sie die Dusche und die Duschhalterung unter der Brühgruppe und reinigen alles mit der entsprechenden Bürste.
- Befestigen Sie die Teile sorgfältig in der richtigen Position an ihrem Platz, sonst können Sie eine schlechte Kaffee-Extraktion verursachen oder sogar die Brühgruppe beschädigen.

reinigung des wasserfilters

Wenn die Maschine an einen Wasserfilter angeschlossen ist, lesen Sie bitte die Wasserfilter Gebrauchsanweisung. Der Hersteller kann für Schäden durch fehlende oder unsachgemäße Wartung des Wasserfilters nicht verantwortlich gemacht werden.

legende

1 Ein/Aus Schalter	P3	Freier Dosierschalter mit Stopfunktion
2 Wasserauffangschale	P4	Dosierschalter– 1 Tasse Kaffee
3 Tropfgitter	P5	Dosierschalter– 2 Tassen Kaffee
4 Dampfdüse	P6	Brühkopf Ein/Aus Schalter
5 Dampfzufuhr	P7	Tassenwärmer Ein/Aus Schalter
6 Heißasserausgabe	Led1	Knopf P1 Anzeigelampe
7 Wasserdruck Manometer	Led2	Knopf P2 Anzeigelampe
8 Boilerdruck Manometer	Led3	Knopf P3 Anzeigelampe
9 Brühkopf	Led4	Knopf P4 Anzeigelampe
10 Siebträger für eine Tasse	Led5	Knopf P5 Anzeigelampe
11 Siebträger für zwei Tassen	Led6	Knopf P6 Anzeigelampe
12 Höhenverstellbare Füße	Led7	Automatische Befüllung Anzeigelampe
13 Heißwasserschalter	Led8	Boiler Anzeigelampe
P1 Dosierschalter – ein Espresso	Led9	Tassenwärmer Anzeigelampe
P2 Dosierschalter – zwei Espressi	Led10	Strom Anzeigelampe (zeigt Inbetriebnahme an)



alarm handhabung

Zusätzlich zur Speicherung der Programme aller bisher beschriebenen Funktionen kontrolliert das elektronische Board dieser Espressomaschine auch deren einwandfreie Arbeit.
Eine fehlerhafte Ausführung jeder dieser Funktionen verursacht einen Alarm, der im Alarm Menü aufgezeichnet wird, wie folgt:

VERLUST VON GESPEICHERTEN DATEN
Die Anzeigenlampen aller Schalter P6 leuchten auf und die Maschine gibt 3 Pieptöne ab. Um den Alarm abzuschalten, den Hauptschalter der Maschine aus- und wieder einschalten. Dieser Alarm könnte durch starke Spitzen in der Stromversorgung ausgelöst werden. Im Falle von Datenverlust arbeitet die Maschine mit Herstellerdaten (Standardeinstellung).

TRANSFORMATOR
Totaler Maschinenausfall, Anzeigelampen 8 und 9 leuchten, die Maschine gibt einen andauernden Piepton von sich. Um den Alarm abzuschalten, die Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten. Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Schalttafel eine fehlende Belastbarkeit des Sicherheits- Transformators wahrnimmt, alle magnetischen Ventile hören auf, zu funktionieren.

AUTOMATISCHES BEFÜLLUNGSSYSTEM
Boilerausfall, Anzeigelampe 7 blinkt und die Maschine piept 3 mal. Um den Alarm abzuschalten, die Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten. Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Schalttafel wahrnimmt, dass der automatische Befüllungsfühler über die programmierte Zeit hinaus keinen Kontakt hat (im IMPOST Menü programmiert).

SICHERHEITSFÜLLSTAND
Boiler Ausfall. Anzeigelampe 7 blinkt, Anzeigelampe 8 erlischt und die Maschine piept 3 mal. Um den Alarm abzuschalten, die Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten. Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Schalttafel wahrnimmt, dass der Sicherheitsfühler (kurzer Fühler) länger als 30 Sekunden keinen Kontakt hat.

TEMPERATURFÜHLER BOILER
Boiler Ausfall. Anzeigelampe 8 blinkt und die Maschine piept 3 mal. Um den Alarm abzuschalten, die Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten. Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Schalttafel wahrnimmt, dass der Messwert des Temperaturfühlers im Boiler nicht im zulässigen Bereich liegt.

TEMPERATURFÜHLER BRÜHGRUPPE 1
Ausfall Gruppe 1, Anzeigelampe 6 von Gruppe 1 blinkt und die Maschine piept 3 mal. Um den Alarm abzuschalten, die Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten. Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Schalttafel wahrnimmt, dass der Messwert des Temperaturfühlers in der Brühgruppe 1 nicht im zulässigen Bereich liegt.

TEMPERATURFÜHLER BRÜHGRUPPE 2
Ausfall Gruppe 2, Anzeigelampe 6 von Gruppe 2 blinkt und die Maschine piept 3 mal. Um den Alarm abzuschalten, die Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten. Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Schalttafel wahrnimmt, dass der Messwert des Temperaturfühlers in der Brühgruppe 2 nicht im zulässigen Bereich liegt.

TEMPERATURFÜHLER BRÜHGRUPPE 3
Ausfall Gruppe 3, Anzeigelampe 6 von Gruppe 3 blinkt und die Maschine piept 3 mal. Um den Alarm abzuschalten, die Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten. Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Schalttafel wahrnimmt, dass der Messwert des Temperaturfühlers in der Brühgruppe 3 nicht im zulässigen Bereich liegt.

TEMPERATURFÜHLER BRÜHGRUPPE 4
Ausfall Gruppe 4, Anzeigelampe 6 von Gruppe 4 blinkt und die Maschine piept 3 mal. Um den Alarm abzuschalten, die Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten. Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Schalttafel wahrnimmt, dass der Messwert des Temperaturfühlers in der Brühgruppe 4 nicht im zulässigen Bereich liegt.

DURCHFLUSSMESSER BRÜHGRUPPE 1
Die Anzeigelampe des benutzten Bezugsschalters blinkt. Um den Bezug zu stoppen, Schalter P3 von Gruppe 1 drücken. Um den Alarm abzuschalten, die Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten. Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Schalttafel keine Messwerte vom Durchflussmesser der Brühgruppe 1 während des Kaffeebezuges erhält.

DURCHFLUSSMESSER BRÜHGRUPPE 2
Die Anzeigelampe des benutzten Bezugsschalters blinkt. Um den Bezug zu stoppen, Schalter P3 von Gruppe 2 drücken. Um den Alarm abzuschalten, die Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten. Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Schalttafel keine Messwerte vom Durchflussmesser der Brühgruppe 2 während des Kaffeebezuges erhält.

DURCHFLUSSMESSER BRÜHGRUPPE 3
Die Anzeigelampe des benutzten Bezugsschalters blinkt. Um den Bezug zu stoppen, Schalter P3 von Gruppe 3 drücken. Um den Alarm abzuschalten, die Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten. Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Schalttafel keine Messwerte vom Durchflussmesser der Brühgruppe 3 während des Kaffeebezuges erhält.

DURCHFLUSSMESSER BRÜHGRUPPE 4
Die Anzeigelampe des benutzten Bezugsschalters blinkt. Um den Bezug zu stoppen, Schalter P3 von Gruppe 4 drücken. Um den Alarm abzuschalten, die Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten. Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Schalttafel keine Messwerte vom Durchflussmesser der Brühgruppe 4 während des Kaffeebezuges erhält.

ZEITÜBERSCHREITUNG BEI BRÜHGRUPPE 1
Anzeigelampe 3 von Gruppe 1 blinkt und die Maschine piept einmal. Um den Alarm abzuschalten, die Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten. Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn der Schalter P3 von Gruppe 1 länger als 4 Minuten zum Kaffeebezug gedrückt wird.

ZEITÜBERSCHREITUNG BEI BRÜHGRUPPE 2
Anzeigelampe 3 von Gruppe 2 blinkt und die Maschine piept einmal. Um den Alarm abzuschalten, die Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten. Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn der Schalter P3 von Gruppe 2 länger als 4 Minuten zum Kaffeebezug gedrückt wird.

ZEITÜBERSCHREITUNG BEI BRÜHGRUPPE 3
Anzeigelampe 3 von Gruppe 3 blinkt und die Maschine piept einmal. Um den Alarm abzuschalten, die Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten. Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn der Schalter P3 von Gruppe 3 länger als 4 Minuten zum Kaffeebezug gedrückt wird.

ZEITÜBERSCHREITUNG BEI BRÜHGRUPPE 4
Anzeigelampe 3 von Gruppe 4 blinkt und die Maschine piept einmal. Um den Alarm abzuschalten, die Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten. Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn der Schalter P3 von Gruppe 4 länger als 4 Minuten zum Kaffeebezug gedrückt wird.

evolution
manual de usuario

índicet

dotacion de la maquina ..... página 42
predisposicion para la instalacion por el utilizador ..... página 43
avisos para la seguridad de utilisacion y el mantenimiento de la maquina ..... página 44
misa en funcion y utilisacion de la maquina ..... página 45
preparacion del cafe expreso..... página 45
preparacion de leche caliente ..... página 46
preparacion del agua caliente para infusiones ..... página 46
mantenimiento periodico por el utilizador..... página 47
leyenda ..... página 49
géstion alarms ..... página 50

¡enhorabuena por la compra de su **máquina de café espresso!**

Esta máquina reúne numerosas características innovadoras tales como diseño ergonómico, tecnología revolucionaria, materiales de gran calidad y extrema facilidad de uso.

El presente manual está estructurado para ser un instrumento útil para familiarizarse con el uso de la máquina. Contiene todas las informaciones importantes acerca de las particularidades de funcionamiento, datos técnicos, instrucciones de uso y correcto mantenimiento. Leyendo el manual podrá obtener prestaciones de alto nivel. Siga las instrucciones paso a paso y tómese el tiempo necesario para descubrir todos los detalles de su nueva máquina de café.

ATENCIÓN

El constructor se reserva el derecho a modificar este manual sin estar obligado a modificar también las ediciones precedentes.

dotacion de la maquina

- Serie de portafiltros
- Set completo de mangueras para la conexión hidráulica
- Dos series de filtros
- Serie de duchas
- Cepillo
- Apreta-café manual
- Contenedor de 120 pastillas de limpieza para grupos

ATENCIÓN

La instalación se tiene que hacer siguiendo las leyes actuales, según las instrucciones del constructor y de personal cualificado.

ATENCIÓN

Leer detenidamente las instrucciones y los avisos contenidos en este manual porque dan importantes indicaciones sobre la utilización y el mantenimiento de la máquina. El constructor no se responsabiliza de los posibles daños causados por un uso incorrecto de la máquina.

ATENCIÓN

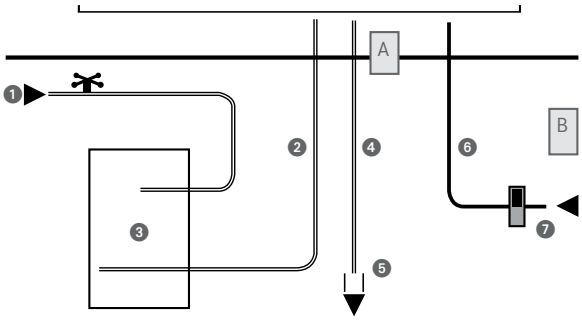
La instalación eléctrica, hidráulica y la instalación de desagüe deberán estar obligatoriamente preparadas por el usuario en el lugar apropiado para permitir una instalación correcta de la máquina. El instalador no modificará la instalación existente realizada por el usuario.

predisposicion para la instalacion por el utilizador

- La máquina debe ser puesta sobre una superficie que pueda garantizar un apoyo seguro de la misma.
- Cuando se preparen las instalaciones, prever una apertura A-fig 1 sobre la superficie de apoyo para poder hacer las conexiones con las instalaciones en la abertura inferior B-fig 1.
- La máquina se debe alimentar exclusivamente con agua fria y potable.
- La presión de la red hidráulica debe estar entre 1 y 5 bar. Si falta esta condición se recomienda consultarlo con el contructor.
- Entre la red hidráulica y el tubo de alimentación del agua de la máquina, se debe instalar un llave de paso para que se pueda cerrar el pase del agua si fuese necesario (1-fig 1).
- Prepare el sifón de desagüe con un diámetro mínimo de 40 mm conectado al desagüe del lugar de instalación.
- La máquina se acompaña de un cable de alimentación sin enchufe. Por ello, la máquina tendrá que ser instalada de manera fija a la red de alimentación eléctrica, habrá que prever un interruptor omnipolar conforme a la ley (7-fig 1).

1 - Grifo de alimentación hidráulica
2 - Manguera del agua
3 - Suavizador (opcional)
4 - Tubo de descarga
5 - Sifón de descarga
6 - Cable de alimentación eléctrica
7 - Interruptor de alimentación eléctrica
A - Abertura sobre la superficie de apoyo
B - Abertura debajo de la superficie de apoyo

Fig 1



ATENCIÓN

Para que la máquina funcione correctamente y se conserve bien, se debe instalar un depurador para el agua de alimentación, para evitar la formación de cal dentro en la misma. Esta evaluación la debe hacer el instalador, y el usuario debe prever un espacio para una instalación correcta del suavizador según las instrucciones que se encuentran en el manual de instrucciones.

avisos para la seguridad de utilisacion y el **mantenimiento de la maquina**

Esta máquina debe ser utilizada exclusivamente para las funciones para las que ha sido creada (preparación de café, leche e infusiones) y no debe ser utilizada para otros fines. El constructor no se responsabiliza de los posibles daños causados por un uso incorrecto de la máquina.

La seguridad eléctrica se alcanza solamente cuando la máquina está correctamente conectada a una instalación con toma de tierra.

Es necesario que esta condición esencial sea verificada por personal cualificado. El constructor y el instalador no se considerarán responsables de los posibles daños causados por la falta o la ineficiencia de la toma de tierra de la instalación.

La utilización de cualquier máquina eléctrica implica el respeto de unas normas fundamentales:

- No utilizen la máquina con las manos y los pies mojados.
- No utilizen la máquina con los pies descalzos.
- No permitan que niños o personas que no lo saben hacer, utilizen la máquina.
- Antes de hacer cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desenchufen la máquina de la red de alimentación eléctrica y cierren el agua.
- No laven la máquina con agua abundante.
- No dejen la máquina encendida sin control
- Para garantizar la eficiencia de la máquina y para que funcione correctamente, se deben seguir las instrucciones del constructor, haciendo el mantenimiento ordinario.
- En caso de problemas y/o de mal funcionamiento de la máquina, apagarla completamente, sin intentar ninguna reparación directa.
- Luego recurrir exclusivamente al Centro de Asistencia Técnica autorizado por el constructor.

ATENCIÓN

Si no se respetan las indicaciones aquí expuestas, se compromete la seguridad de la máquina, su duración en el tiempo y les hará perder el derecho a la garantía.

misa en funcion y **utilisacion de la maquina**

Siga la procedura siguiente con la ayuda del esquema de descripción mandos que se encuentra en la pag. 4.

- Abra el grifo de alimentación hidráulica 1-fig.1.
- Encienda el interruptor de la instalación eléctrica 7-fig.1 y gire en el sentido de las agujas del reloj el interruptor general de la máquina. Compruebe que el indicador led-10 se encienda.
- Después de haber encendido la máquina, el autonivel automático empieza a llenar la caldera hasta el nivel de funcionamiento; en este momento se enciende el led7.
- Inmediatamente después comprobar que el led 8 se encienda también (calentamiento de la caldera).
- Durante el calentamiento de la caldera, los grupos erogadores 9 no funcionan y no se calientan.
- Si desea encender y calentar en primer lugar los grupos erogadores, lo puede hacer apagando y encendiendo la máquina y manteniendo pulsado el botón P7 durante 10 segundos después de haberla encendido. Con el relampagueo alternativo de los led-3 y led-6 se comprueba que la modificación del orden de calentamiento está hecha.
- Cuando la caldera alcanza a la temperatura correcta, los grupos erogadores empiezan a calentarse.
- En el caso de que se haya invertido el orden de calentamiento, cuando todos los grupos erogadores lleguen a la temperatura deseada, la máquina emite una señal acústica para avisar que es posible utilizarlos. Una vez emitida esta señal acústica, para proceder al calentamiento de la caldera deberá apretar el boton P6 durante unos segundos.
- En este momento la máquina se puede utilizar para todas sus funciones.

NOTA

Esta máquina de café ha sido concebida para conseguir un ahorro energético importante, por eso durante la fase de calentamiento de la máquina, los grupos se calientan solamente cuando la caldera llega a la temperatura correcta; si querèis utilizar los grupos enseguida sin esperar que la caldera termine de calentarse, hay que apagar y volver a encender la máquina, apretando la tecla del calienta-tazas (durante unos 10 segundos) ; en este momento los grupos empiezan a calentar, los led 3 y 6 relampaguean, mientras que el led 8 se queda apagado. Para volver al calentamiento de la caldera hay que apretar la tecla del calienta-tazas durante unos 10 segundos hasta que se encienda el led 8.

preparacion del **cafe expreso**

NOTA

Para conseguir siempre un buen café se deben dejar los portafiltros 10 - 11 siempre colocados en los grupos erogadores 12 para que se permanezcan siempre a la temperatura correcta.

- Saque el portafiltro que se va a utilizar,evitando tocar la piezas metálicas calientes.
- Limpie el filtro interior del portafiltros de los restos del café ya utilizado.
- Cargue el filtro con café molido nuevo (1 dosis de café para el filtro a una taza, 2 dosis para el filtro a dos tazas), apretar el café molido con el apretador manual entregado como accesorio y limpie el borde del filtro de los restos de café.
- Introduzca el portafiltro fuertemente y apriete una de las 4 teclas dosificación automático P1-P2-P4-P5.
- Cuando el indicador de la tecla apretada se apaga, el café está listo.

NOTA

- *Esta máquina tiene 5 teclas de erogación café para cada grupo erogador; 4 de ellas están dosificadas electrónicamente y una tiene la función de erogación continua y stop.*
- *Las 4 teclas dosificadas deben ser programadas por el técnico en el momento de la instalación de acuerdo con el utilizador, que no debe intentar modificar la programación según su iniciativa.*

ATENCIÓN

- *Eviten de poner las manos bajo los grupos erogadores cuando están funcionando.*
- *No toquen las piezas metálicas de los grupos o de los portafiltros para evitar quemaduras.*

preparacion **de leche caliente**

Ponga la leche en una jarra con mango antiquemaduras.
Introduzca el tubo de vapor 4 en la jarra y abra el grifo del vapor 5 conectado al tubo del vapor utilizado. Cuando la temperatura de la leche es la deseada, cierre el grifo del vapor.
Terminada esta operación, limpie el tubo vapor con un paño húmedo para evitar incrustaciones de leche en el mismo.

ATENCIÓN

Evite abrir el grifo del vapor sin haber introducido el tubo del vapor en la jarra para evitar quemaduras.

preparacion **del agua caliente para infusiones**

Esta máquina de café tiene dos teclas de recogida agua caliente para infusiones dosificadas por tiempo.
Coloque un recipiente (que resista por lo menos 125°C) bajo el tubo de salida de agua caliente 6 y apriete una de las dos teclas de erogación de agua caliente 13.

ATENCIÓN

Evite apretar las teclas de erogación agua caliente antes de que hayan colocado un recipiente debajo del tubo de erogación para evitar quemaduras.

mantenimiento periodico por el utilizador

La eficiencia de la máquina está garantizada por un correcto mantenimento de la misma; es importante seguir las instrucciones siguientes para hacer un correcto mantenimiento.

ATENCIÓN

- *El constructor no se puede considerar responsable de los daños a personas, cosas o animales causados por un mantenimiento incorrecto de la máquina.*
- *Antes de hacer cualquier tipo de mantenimiento, ponga unos guantes de protección que resistan temperaduras elevadas.*
- *Antes de hacer cualquier tipo de mantenimento, apague la máquina con el interruptor general 1 y cierre el agua de la instalación.*

limpieza de las partes de carroceria

Limpie todas las partes de la carrocería con un paño húmedo que no gotee evitando de utilizar detergentes abrasivos.

limpieza de las partes en contacto con el cafe

- Todas las noches, o cuando se termina de utilizar la máquina, apáguela, quite los portafiltros de los grupos erogadores y quite los filtros de los portafiltros.
- Lave todas estas partes con el cepillo accesorio evitar las incrustaciones de café en las superficies interiores y exteriores.
- Limpie también con el cepillo las duchas situadas debajo los grupos erogadores.
- Quite la palangana 2 y la rejilla 3 y límpiele con cuidado los residuos de café.

limpieza de la caldera

- Para garantizar que el agua utilizada para las infusiones esté siempre perfectamente limpia, es necesario limpiar la caldera TODOS LOS DIAS.
- Todas las noches, o cuando se termina de utilizar la máquina, coloque un recipiente grande debajo el tubo de descarga agua caliente y apriete simultánenamente las dos teclas de erogacíon de agua caliente para empezar el lavado de la caldera.
- Ahora los indicadores luminosos led 7 y led 8 empiezan a parpadear.
- Este lavado dura alrededor de 5 minutos, durante este tiempo la máquina no funciona.
- Terminado este tiempo, la máquina vuelve a su ciclo normal (se llena la caldera, se calientan caldera y grupos ,y al final de estas funciones se puede hacer café y té de nuevo) , luego es posible apagar la máquina.

limpieza periodica

- Cada 15 días como máximo, desmonte las duchitas y los portaduchas posicionados bajo los grupos y limpie todo con el cepillo apropiado.
- Para garantizar un mejor funcionamiento de la máquina y al mismo tiempo remover los residuos de café que pudieran encontrarse en los conductos de erogación y en las electroválvulas de erogación es aconsejable utilizar las pastillas detergentes que vienen con la máquina.
  El procedimiento es el siguiente:
  1. Sustituir el filtro montado sobre el portafiltro con el cacillo ciego que se le envía en dotación
  2. Meter la pastilla detergente el filtro ciego y colocar el portafiltro en el grupo erogador
  3. Mantener pulsado por unos 10 segundos la tecla „asterisco“ („*“) en la botonera del grupo
  4. En este punto verá que titilan alternativamente todos los Leds de la botonera
  5. Esperar a que dejen de titilar (cerca de 3 minutos)
  6. Sacar el portafiltro y sustituir el filtro ciego con el filtro previamente removido.
  7. Volver a colocar el portafiltro en el grupo erogador
  8. Volver a pulsar la tecla „asterisco“ („*“) por 10 segundos y efectuar un ciclo limpieza con agua y esperar el fin del ciclo

En este momento es posible hacer un café

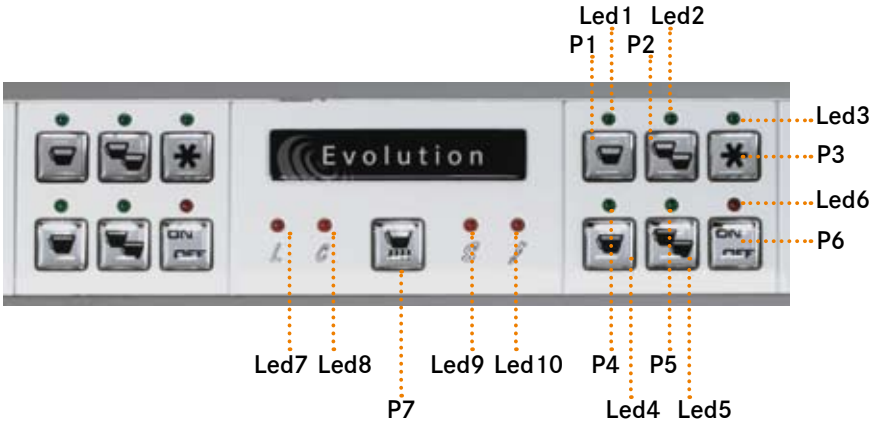
- Repetir los pasos anteriores en cada uno de los grupos de la máquina
- Vuelva a instalar estas partes teniendo cuidado en colocarlas en la posición correcta, si no se podría causar una mala extracción del café y daños en los grupos erogadores.

maintenmiento depurador

- Si la máquina está conectada a un depurador, para el mantenimiento de éste, lea las instrucciones del mismo.
- El constructor y el instalador no se pueden considerar responsables de los daños causados por la falta y/o el mantenimento equivocado del depurador.

leyenda

1 Interruptor general	P3	Tecla erogación contínua y/o stop
2 Palangana	P4	Tecla dosis para un café largo
3 Parrilla palangana	P5	Tecla dosis para dos cafés largos
4 Tubo vapor	P6	Tecla on-off grupo
5 Grifo vapor	P7	Tecla on-off calienta tazas
6 Tubo descarga agua	Led1	Led Tecla P1
7 Manómetro presión agua	Led2	Led Tecla P2
8 Manómetro presión caldera	Led3	Led Tecla P3
9 Grupo erogador	Led4	Led Tecla P4
10 Portafiltros para un café	Led5	Led Tecla P5
11 Portafiltros para dos cafés	Led6	Led Tecla P6
12 Pie regulable	Led7	Led autonivel
13 Teclas erogación te'	Led8	Led caldera
P1 Tecla dosis para un café corto	Led9	Led calienta tazas
P2 Tecla dosis para dos cafés cortos	Led10	Led de línea (presencia tensión eléctrica)



géstion **alarms**

La central electrónica de esta máquina, no solamente tiene todas las funciones ya explicadas, sino que controla también que sean ejecutadas de manera correcta.
La ejecución equivocada de una de estas funciones genera una alarma, que se visualiza en la pantalla como sigue:

PÉRDIDA DATOS EN LA MEMORIA
Todos los led de las teclas P6 se encienden con una señal de 3 bip. Para cancelar la alarma apagar y volver a encender la máquina. Esta alarma podría entrar en funcionamiento a causa de problemas graves en la línea de alimentación eléctrica; cuando se activa esta alarma la máquina se pone se configura con los datos de por defecto.

TRANSFORMADOR
Bloqueo total de la máquina, led 7-8 encendidos con signal bip continuo. Para cancelar la alarma apagar y volver a encender la máquina. Esta alarma entra en funcionamiento cuando la central detecta la falta de tensión del transformador de seguridad, por lo cual todas las electróvalvulas no funcionan.

AUTONIVEL
Bloqueo de la caldera, led 7 parpadea con señal de 3 bip. Para cancelar la alarma, apagar y volver a encender la máquina.
Esta alarma entra en funcionamiento cuando la central ve el contacto de la sonda 1 abierto durante más que el tiempo total (time-out)(programado en el menú configur.).

NIVEL DE SEGURIDAD
Bloqueo de la caldera, led 7 parpadea, led 8 apagado con signal de bip. Para cancelar la alarma apagar y volver a encender la máquina. Esta alarma entra en funcionamiento cuando la central ve el contacto de la sonda de seguridad abierta (la más larga) durante 30 segundos. Esta alarma entra en función cuando la central ve el contacto de la sonda de seguridad abierta (la más larga) durante 30 segundos.

SONDA DE TEMPERATURA CALDERA
Bloqueo de la caldera, led 8 parpadea señal de 3 bip. Para cancelar la alarma apagar y volver a encender la máquina.
Esta alarma entra en funcionamiento cuando la central ve que la sonda de temperatura de la caldera no funciona correctamente.

SONDA DE TEMPERATURA CALDERA 1
Bloqueo del grupo 1, led 6 del grupo 1 parpadea señal de 3 bip. Para cancelar la alarma apagar y volver a encender la máquina.
Esta alarma entra en funcionamiento cuando la central ve que la sonda de temperatura del grupo 1 no funciona correctamente.

SONDA DE TEMPERATURA CALDERA 2
Bloqueo del grupo 2, led 6 del grupo 2 parpadea señal de 3 bip. Para cancelar la alarma apagar y volver a encender la máquina.
Esta alarma entra en funcionamiento cuando la central ve que la sonda de temperatura del grupo 2 no funciona correctamente.

SONDA DE TEMPERATURA CALDERA 3

Bloqueo del grupo 3, led 6 del grupo 3 parpadea señal de 3 bip. Para cancelar la alarma apagar y volver a encender la máquina.

Esta alarma entra en funcionamiento cuando la central ve que la sonda de temperatura del grupo 3 no funciona correctamente.

SONDA DE TEMPERATURA CALDERA 4

Bloqueo del grupo 4, led 6 del grupo 4 parpadea señal de 3 bip. Para cancelar la alarma apagar y volver a encender la máquina.

Esta alarma entra en funcionamiento cuando la central ve que la sonda de temperatura del grupo 4 no funciona correctamente.

CONTADOR VOLUMÉTRICO GR. 1

El led de la erogación en curso relampaguea. Para parar la erogación utilizar el P3 del grupo 1.

Esta alarma entra en funcionamiento cuando la central no recibe los impulsos desde el contador volumétrico del grupo 1 durante la erogación programada.

CONTADOR VOLUMÉTRICO GR. 2

El led de la erogación en curso relampaguea. Para parar la erogación utilizar el P3 del grupo 2.

Esta alarma entra en funcionamiento cuando la central no recibe los impulsos desde el contador volumétrico del grupo 2 durante la erogación programada.

CONTADOR VOLUMÉTRICO GR. 3

El led de la erogación en curso relampaguea. Para parar la erogación utilizar el P3 del grupo 3.

Esta alarma entra en funcionamiento cuando la central no recibe los impulsos desde el contador volumétrico del grupo 3 durante la erogación programada.

CONTADOR VOLUMÉTRICO GR. 4

El led de la erogación en curso relampaguea . Para parar la erogación utilisar el P3 del grupo 4.

• Esta alarma entra en función cuando la central no recibe los impulsos desde el contador volumétrico del grupo 4 durante la erogación programada

TIEMPO TOTAL O MÁXIMO GR. 1

El led 3 del grupo 1 relampaguea con siñal de 1 bip. Con P3 del grupo 1 se anula la alarma .

Esta alarma entra en función cuando se hace una erogación con el P3 del grupo 1 y no se para durante 4 minutos.

TIEMPO TOTAL O MÁXIMO GR. 2

El led 3 del grupo 2 relampaguea con siñal de 1 bip. Con P3 del grupo 2 se anula la alarma .

Esta alarma entra en función cuando se hace una erogación con el P3 del grupo 2 y no se para durante 4 minutos.

TIEMPO TOTAL O MÁXIMO GR. 3

El led 3 del grupo 3 relampaguea con siñal de 1 bip. Con P3 del grupo 3 se anula la alarma .

Esta alarma entra en función cuando se hace una erogación con el P3 del grupo 3 y no se para durante 4 minutos.

TIEMPO TOTAL O MÁXIMO GR. 4

El led 3 del grupo 4 relampaguea con siñal de 1 bip. Con P3 del grupo 4 se anula la alarma .

Esta alarma entra en función cuando se hace una erogación con el P3 del grupo 4 y no se para durante 4 minutos.

evolution
notice pour l’utilisateur

sommaire

dotation de l´appareil ..... page 54
preparation pour l´installation de la part de l´utilisateur ..... page 55
recommendations pour d´utilisation et l´entretien de la machine ..... page 56
mise en marche et utilisation de l´appareil ..... page 57
preparation du cafe espresso ..... page 57
preparation du lait chaud ..... page 58
preparation del´eau chaud pour infusions ..... page 58
entretien periodique de la part de l´utilisateur ..... page 59
legende ..... page 61
visualisation alarmes ..... page 62

félicitations pour l'achat de cette **machine à café expresso.**

Elle possède de multiples caractéristiques innovantes: technologie révolutionnaire, design ergonomique, standard qualitatif élevé matériel et emploi extrêmement facile.
Cette notice est faite de manière à devenir un instrument utile pour qu'il soit possible de se familiariser avec la machine. Vous y trouverez tous les renseignements importants sur ses caractéristiques de fonctionnement, ainsi que des renseignements techniques, le mode d'emploi et la notice pour un entretien correct. En faisant attention à tout ce qui se trouve dans cette notice, vous découvrirez que vous pouvez obtenir des performances de haut niveau. Feuilletez-la et suivez les instructions pas à pas en prenant tout le temps qu'il faut pour découvrir votre nouvelle machine dans tous ses détails.

ATTENTION
Le constructeur se réserve le droit, sans préavis, d'apporter à ses machines toute modification qui sera jugée nécessaire.

dotation de l´appareil

- Un lot de porte filtres
- Un ensemble complet de tubes flexibles pour connexion au réseau d'eau
- Deux séries de passoires
- Une douchette
- Une brosse de nettoyage
- Un presse café manuel
- Une boite de pastilles de nettoyage

ATTENTION

L'installation doit être effectuée selon les lois de sécurité actuelles en vigueur et selon les instructions du constructeur et du personnel qualifié.

ATTENTION

Lire attentivement les instructions et les indications contenues dans ce manuel pour l'utilisation et l'entretien de la machine. Dalla Corte décline toute responsabilité pour des dommages survenus par suite de négligence dans l'utilisation et l'entretien non appropriées sur la machine ou adjonction de pièces qui ne sont pas d'origine Dalla Corte.

ATTENTION

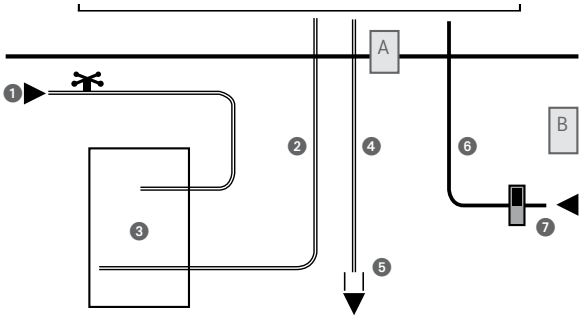
Le raccordement électrique, hydraulique, et le raccordement de décharge devront être préparés par le client de façon à garantir une installation correcte. L'installateur ne peut pas modifier l'installation existante réalisée par le client.

preparation pour l´installation de la part de l´utilisateur

- La machine doit être posée sur un plan de travail horizontal, résistant et stable afin de supporter sa masse.
- Pendant la préparation des raccordements, prévoir une ouverture A-fig 1 sur le plan de travail pour établir les connections avec les raccordements dans l'ouverture en bas B-fig 1.
- La machine doit être alimentée exclusivement avec de l'eau froide potable.
- La pression du réseau hydraulique doit être comprise entre 1 et 5 bar. Si cette condition n'est pas respectée, contacter le constructeur.
- Entre le réseau hydraulique et le tube d'alimentation eau de la machine il faut installer un robinet d'interception de façon à pouvoir fermer le passage de l'eau en cas de nécessité (1-fig 1).
- Prédisposer le siphon de décharge avec un diamètre minimum de 40 mm connecté au raccordement à l'endroit où l'installation est faite.
- La machine est fournie sans prise, pour être raccordée au réseau d'alimentation électrique de manière fixe. Il faut prévoir un interrupteur omnipolaire suivant les normes actuelles (7-fig 1).

❶ - robinet alimentation hydraulique
❷ - tubes flexibles eau
❸ - Adoucisseur (option)
❹ - tube d'évacuation
❺ - siphon de décharge
❻ - câble d'alimentation électrique
❼ - interrupteur alimentation électrique
A - ouverture sur le plan d'appui
B.- ouverture sous le plan d'appui

Pic 1



ATTENTION

Pour un bon fonctionnement et une bonne conservation de la machine il pourrait être nécessaire d'installer un système de traitement d'eau, pour éviter les problèmes liés à l'entartrage.
Cette évaluation doit être faite par l'installateur. L'utilisateur doit prévoir l'espace suffisant pour l'installation du système de traitement d'eau selon les instructions qui se trouvent dans la notice d'utilisation.

recommendations pour d´utilisation et l´entretien de la machine

N'utiliser la machine que pour l'usage auquel elle a été destinée. Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages causés par suite de négligence dans l'utilisation de la machine.

La sécurité électrique de l'appareil est uniquement obtenue si celui-ci est parfaitement connecté à une installation de mise à la terre.
Il est nécessaire que le personnel qualifié vérifie cette condition essentielle. Le constructeur et l'installateur ne peuvent être considérés responsables d'éventuels dommages causés par le manque ou l'inefficacité de la mise à la terre de l'installation.

L'utilisation de toutes machines électriques impose des règles fondamentales:

- Ne pas utiliser la machine pieds nus.
- La machine ne doit pas être utilisée par des enfants ou des personnes non habilités à utiliser ce type de matériel.
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien ordinaire, débrancher la machine du réseau d'alimentation électrique et hydraulique.
- Ne pas laver la machine au jet d'eau.
- Ne pas laisser la machine allumée sans contrôle.
- Pour garantir l'efficacité de la machine et pour son bon fonctionnement il est indispensable de suivre les indications du constructeur, assurant la manutention ordinaire.
- En cas de panne et/ou de problèmes de fonctionnement de la machine, l'éteindre complètement, en évitant toute tentative de réparation. S'adresser uniquement au centre d'assistance autorisé par le constructeur.

ATTENTION

Le non respect des recommandations ci-dessus peut compromettre la sécurité de la machine, sa durabilité et annuler la garantie.

mise en marche et **utilisation de l´appareil**

- Allumer l'interrupteur électrique 7-fig.1 et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre l'interrupteur général de l'appareil.
- Vérifier que le voyant 10 est allumé.
- L'appareil allumé, le remplissage automatique de la chaudière démarre jusqu'au niveau de fonctionnement; pendant cette opération le voyant 7 s'allumer.
- Immédiatement après cette phase, le voyant 8 est également allumé (chauffe de la chaudière).
- Quand la chaudière atteint la température désirée, les groupes café démarrent la chauffe.
- Lorsque tous les groupes café ont atteint la température programmées, la machine émet un signal, les voyants 3 et 6 s'arrêtent de clignoter et le voyant 6 reste allumé: la machine est prêtre à être utilisée.

IMPORTANT

Cette machine à café a été conçue de manière à économiser de l'énergie. C'est pourquoi durant la chauffe de la machine, les groupes café démarrent la chauffe lorsque la chaudière eau chaude/vapeur atteint la température programmée. Si vous souhaitez utiliser les groupes café avant que le chauffage de la chaudière se termine, éteindre et rallumer la machine tout en appuyant la touche chauffe-tasse, pendant 10 secondes : les groupes vont alors démarrer la chauffe, les voyant 3 et 6 sont allumés et le voyant 8 est éteint. Pour revenir à la chauffe de la chaudière eau chaude/vapeur, appuyer pendant 10 secondes sur la touche chauffe-tasses jusqu'à ce que le voyant 8 s'allume.

preparation **du cafe espresso**

IMPORTANT

Pour obtenir un bon café laisser les porte-filtres 10 -11 enclenchés dans les groupes café 12 pour maintenir une bonne température.

- Décrocher le porte-filtre, en évitant de toucher les parties chaudes.
- Nettoyer la passoire à l'intérieur du porte-filtre et enlever les résidus de café.
- Mettre du café fraîchement moulu dans la passoire (1 dose de café pour la passoire 1 tasse, 2 doses la passoire deux tasses), tasser le café moulu avec le presse café en dotation et enlever les restes du café du bord du filtre.
- Réenclencher le porte filtre et appuyer sur l'une des 4 touches à dose automatique P1-P2-P4-P5.
- Lorsque le voyant de la touche utilisée s'éteint, l'espresso est prêt.

IMPORTANT

- *Cet appareil a 5 touches café pour chaque groupe café, 4 sont programmables et 1 fonctionne en marche/arrêt.*
- *Les 4 touches programmables doivent être réglées par le technicien pendant l'installation en accord avec l'utilisateur, qui ne doit par modifier la programmation des groupes.*

ATTENTION

- *Eviter de mettre les mains sous les groupes café quand ils sont en fonction.*
- *Ne pas toucher les parties métalliques des groupes café ou des porte-filtres : ils peuvent provoquer des brûlures.*

preparation **du lait chaud**

Orienter la lance vapeur sur l'égouttoir et ouvrir le robinet vapeur pour purger.
Verser le lait dans une cruche et plonger la lance vapeur dans le lait. Ouvrir le robinet vapeur 5.
Quand la température désirée du lait est atteinte, fermer le robinet vapeur.
Apres cette opération, nettoyer la lance vapeur avec un chiffon humide pour éviter des dépôts de lait et la purger en ouvrant le robinet vapeur quelques secondes.

ATTENTION

Eviter d'ouvrir le robinet vapeur sans avoir introduit la lance vapeur dans la cruche pour éviter d'éventuelles brûlures.

preparation **del´eau chaud pour infusions**

Cet appareil est doté de deux touches programmable eau chaude.
Mettre un récipient (résistant au moins à 125°C) sous la sortie eau chaude 6 et appuyer sur l'une des deux touches eau chaude 13.

ATTENTION

Eviter d'appuyer sur les touches eau chaude avant d'avoir mis un récipient sous la sortie eau chaude pour éviter toutes brûlures.

entretien periodique
de la part de l´utilisateur

L'efficacité de l'appareil est garantie par un entretien régulier et soigné. Il est important de suivre ces instructions:

ATTENTION

- *Le constructeur ne peut être tenu comme responsable pour les dommages à personnes, animaux ou objets causés par un mauvais entretien de la machine.*
- *Avant tout entretien, mettre des gants de protection résistants aux températures élevées.*
- *Avant tout entretien, éteindre l'appareil avec l'interrupteur générale 1 et fermer l'arrivée d'eau.*

nettoyage des parties de la carrosserie

Nettoyer toutes les parties de la carrosserie avec un chiffon humide, en évitant d'utiliser des détergents abrasifs.

nettoyage des parties a contact avec la cafè

- Tous les soirs, ou à la fin du service, éteindre la machine, enlever les porte filtres des groupes café et retirer les passoires des porte filtres.
- Laver toutes ces parties avec la brosse en dotation avec la machine pour éviter des dépôts de café sur les surfaces intérieures et sur les surfaces extérieures.
- Nettoyer aussi avec la brosse les douchettes dans les groupes café.
- Démonter l'égouttoir 2 et la grille égouttoir 3 de la machine et les nettoyer des éventuels dépôts de café.

nettoyage de la chaudiere

- Pour garantir la qualité de l'eau chaude pour les infusions, il est nécessaire de nettoyer la chaudière TOUS LES JOURS.
- Tous les soirs, ou à la fin du service, mettre un gros récipient sous le tuyau de vidange de l'eau chaude et appuyer au même temps sur les deux touches eau chaude programmable pour le nettoyage de la chaudière.
- Les deux voyants 7 et 8 commencent à clignoter.
- Ce cycle dure environ 5 minutes, et la machine ne peut être utilisée pendant cette opération.
- La machine reprend ensuite son cycle normal (remplissage chaudière, chauffage chaudière et groupes), on peut ensuite réutiliser ou éteindre la machine.

nettoyage periodique

- Tous les 15 jours au maximum démonter les douchettes et les porte douchettes positionnés sous les groupes café et nettoyer le tout avec la brosse en dotation.
- Remonter ces parties en s'assurant de leurs bons positionnements, (un mauvais montage peut provoquer une extraction de qualité moindre et causer des dommages aux groupes café).
- Pour assurer un fonctionnement optimal de la machine et pour retirer tous les résidus de café dans l'électrovanne et tubes café, nous recommandons d'utiliser les pastilles de nettoyage en dotation avec la machine.

    1. Retirer la passoire dans le porte-flitre et la remplacer par le lave douche (en dotation avec la machine).
    2. Placer 1 pastille de nettoyage sur le lave douche et enclencher le porte filtre.
    3. Appuyer sur le bouton * du groupe café à nettoyer pendant 10 secondes.
    4. Tous les voyants du groupe clignotent : le nettoyage automatique démarre.
    5. Attendre la fin du cycle (3 minutes)
    6. Désenclencher le porte filtre, retirer le lave douche et remettre la passoire d'origine
    7. Réenclencher le porte-filtre dans le groupe et appuyer sur le bouton * pendant 10 secondes pour rincer. Attendre la fin du cycle.

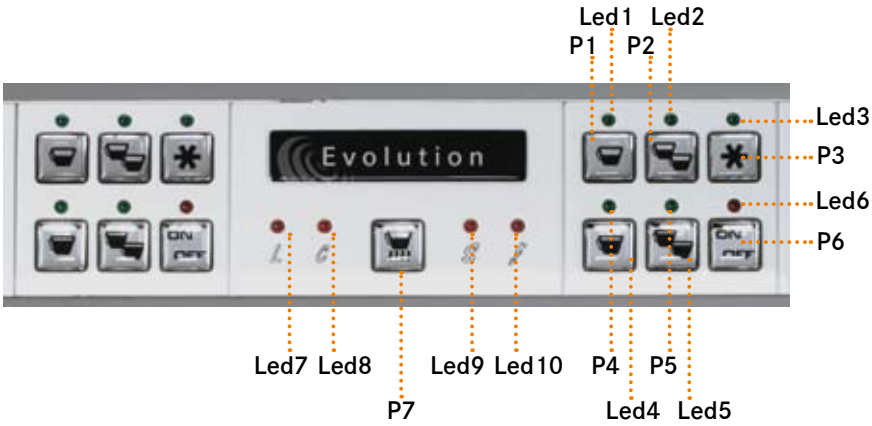
  Répéter cette opération pour le nettoyage des autres groupes café.

entretien du systeme de traitement d´eau

- Pour l'entretien des systèmes de traitements d'eau se reporter aux directives de votre installateur.
- Le constructeur et l'installateur ne peuvent pas être considérés comme responsables pour les dommages causés par le manque et/ou le mauvais entretien du traitement d'eau.

legende

1 Interrupteur général	P3	Touche marche/arrêt
2 Egouttoir	P4	Touche dosage 1 café long
3 Grille égouttoir	P5	Touche dosage 2 cafés longs
4 Lance vapeur	P6	Touche marche/arrêt du groupe
5 Robinet vapeur	P7	Touche marche/arrêt du chauffe tasses
6 Tube vidange eau	Led1	Voyant touche P1
7 Manomètre pression eau	Led2	Voyant touche P2
8 Manomètre pression chaudière	Led3	Voyant touche P3
9 Groupe café	Led4	Voyant touche P4
10 Porte filtres 1 tasse	Led5	Voyant touche P5
11 Porte filtres 2 tasses	Led6	Voyant touche P6
12 Petit pied réglable	Led7	Voyant remplissage chaudière
13 Touches thé	Led8	Voyant chaudière
P1 Touche dosage 1 café court	Led9	Voyant chauffe tasses
P2 Touche dosage 2 cafés courts	Led10	Voyant interrupteur général (présence courant lectrique)



visualisation **alarmes**

En plus des fonctions décrites ci-dessus, l'electronique de la machine Dalla Corte contrôle également éxécution correcte de celles ci. L'exécution erronée de l'une de ces fonctions engendre une alarme.
Normalement toutes les alarmes peuvent être supprimées si l'on éteint et rallume la machine. Toutefois, si l'une des alarmes reste active, appeler immédiatement le centre d'assistance autorisé.

PERTE DE DONNÉES DE MÉMOIRES

Tous le voyants des touches P6 s'allument et la machine émet trois sons acoustiques.
Pour arrêter cette alarme, vous devez éteindre et rallumer la machine.
Cette alarme peut se mettre en marche quand il y a des problèmes liés à l'alimentation électrique.
En cas de perte de mémoire, la machine se remet par défaut avec les paramètres usine.

TRANSFORMATEUR

Blocage total de la machine. Les voyants 8 et 9 s'allument et la machine émet un son acoustique continu.
Pour arrêter cette alarme, vous devez éteindre rallumer la machine.
Cette alarme se met en marche quand la centrale détecte une perte de pouvoir sur le transformateur et c'est pourquoi toutes les électrovannes arrêtent de fonctionner.

SYSTÈME DE REMPLISSAGE

Blocage de la chaudière, le voyant 7 s'allume et la machine émet trois sons acoustique.
Pour arrêter cette alarme, vous devez éteindre et rallumer la machine.
Cette alarme se met en marche quand la centrale détecte le contact ouvert de la sonde 1 au delà du temps paramètré par le constructeur (set menu)

SÉCURITÉ NIVEAU CHAUDIÈRE

Blocage de la chaudière, le voyant 7 clignote, le voyant 8 s'éteint, la machine émet trois son acoustiques.
Pour arrêter cette alarme, vous devez éteindre et rallumer la machine.
Cette alarme se met en marche quand la centrale détecte le contact ouvert de la sonde de sécurité (la plus courte) pendant plus de 30 seconds

SONDE DE TEMPÉRATURE DE LA CHAUDIÈRE

Blocage de la chaudière, le voyant 8 clignote et la machine émet trois sons acoustiques.
Pour arrêter cette alarme, vous devez éteindre et rallumer la machine.
Cette alarme se met en marche quand l'électronique détecte une anomalie de la sonde de température de la chaudière.

SONDE DE TEMPÉRATURE DU GROUPE (1)

Blocage du groupe 1, le voyant 6 du groupe 1 clignote et la machine émet trois sons acoustiques.
Pour arrêter cette alarme vous devez éteindre et rallumer la machine.
Cette alarme se met en marche quand l'électronique détecte une anomalie de la sonde de température de la chaudière café 1.

SONDE DE TEMPÉRATURE DU SECOND GROUPE (2)

Blocage du groupe 2, le voyant 6 du groupe 2 clignote et la machine émet trois sons acoustiques.
Pour arrêter cette alarme vous devez éteindre et rallumer la machine.
Cette alarme se met en marche quand l'électronique détecte une anomalie de la sonde de température de la chaudière café 2.

SONDE DE TEMPÉRATURE DU TROISIÈME GROUPE (3)
Blocage du groupe 3, le voyant 6 du groupe 3 clignote et la machine émet trois sons acoustiques.
Pour arrêter cette alarme vous devez éteindre et rallumer la machine. Cette alarme se met en marche quand l'électronique détecte une anomalie de la sonde de température de la chaudière café 3.

SONDE DE TEMPÉRATURE DU QUATRIÈME GROUPE (4)
Blocage du groupe 4, le voyant 6 du groupe 4 clignote et la machine émet trois sons acoustiques.
Pour arrêter cette alarme vous devez éteindre et rallumer la machine. Cette alarme se met en marche quand l'électronique détecte une anomalie de la sonde de température de la chaudière café 4.

DEBITMETRE GROUPE 1
Le voyant de la touche café utilisée clignote. Pour arrêter la distribution du café appuyer sur la touche P3.
Pour arrêter cette alarme éteindre et rallumer la machine. Cette alarme se met en marche quand l'électronique ne détecte aucune lecture du compteur d'eau du groupe 1 pendant la distribution de café.

DEBITMETRE GROUPE 2
Le voyant de la touche café utilisée clignote. Pour arrêter la distribution du café appuyer sur la touche P3.
Pour arrêter cette alarme éteindre et rallumer la machine. Cette alarme se met en marche quand l'électronique ne détecte aucune lecture du compteur d'eau du groupe 2 pendant la distribution de café.

DEBITMETRE GROUPE 3
Le voyant de la touche café utilisée clignote. Pour arrêter la distribution du café appuyer sur la touche P3.
Pour arrêter cette alarme éteindre et rallumer la machine. Cette alarme se met en marche quand l'électronique ne détecte aucune lecture du compteur d'eau du groupe 3 pendant la distribution de café.

DEBITMETRE GROUPE 4
Le voyant de la touche café utilisée clignote. Pour arrêter la distribution du café appuyer sur la touche P3.
Pour arrêter cette alarme éteindre et rallumer la machine. Cette alarme se met en marche quand l'électronique ne détecte aucune lecture du compteur d'eau du groupe 4 pendant la distribution de café.

TIME OUT SUR LE GROUPE 1
Le voyant 3 du groupe 1 clignote et la machine émet un son acoustique. Pour arrêter cette alarme appuyer sur la touche P3 du groupe 1. Cette alarme se met en marche quand la touche 3 (manuelle) est utilisée pour la distribution du café pendant plus de 4 minutes.

TIME OUT SUR LE GROUPE 2
Le voyant 3 du groupe 2 clignote et la machine émet un son acoustique. Pour arrêter cette alarme appuyer sur la touche P3 du groupe 2. Cette alarme se met en marche quand la touche 3 (manuelle) est utilisée pour la distribution du café pendant plus de 4 minutes.

TIME OUT SUR LE GROUPE 3
Le voyant 3 du groupe 3 clignote et la machine émet un son acoustique. Pour arrêter cette alarme appuyer sur la touche P3 du groupe 3. Cette alarme se met en marche quand la touche 3 (manuelle) est utilisée pour la distribution du café pendant plus de 4 minutes.

TIME OUT SUR LE GROUPE 4
Le voyant 3 du groupe 4 clignote et la machine émet un son acoustique. Pour arrêter cette alarme appuyer sur la touche P3 du groupe 4. Cette alarme se met en marche quand la touche 3 (manuelle) est utilisée pour la distribution du café pendant plus de 4 minutes.

DICHIARAZIONE CE DI CON-FORMITA'DIRETTIVA 2006/42/EC

La sottoscritta società: **DALLA CORTE S.R.L.**
Con sede in: **Via Zambeletti, 10 / Baranzate (MI) ITALY**

Dichiara che la macchina per caffè espresso:
E' conforme ai requisiti essenziali della Direttiva 2006/42/EC ed alla legislazione nazionale che la recepisce, avendo seguito la seguente procedura di valutazione di conformità:

Norma UNI 9887, ISPSEL rev. 95

L'insieme a pressione è composto da una caldaia dotata di dispositivi di sicurezza e regolazione, utilizzato per la preparazione rapida di caffè espresso, vapore ed infusi.

L'insieme soddisfa anche le seguenti Direttive Comunitarie:

2006/42/EC - 2006/95/CE - 2004/108/EC

EEC CONFORMITY DECLARATION ACT 2006/42/EC

The undersigned: **DALLA CORTE S.R.L.**
with premises at: **Via Zambeletti 10, Baranzate (Milan), ITALY**

Declares that:
the espresso coffee machine has been projected and manufactured in conformity with Directive 2006/42/EC and relevant national law, in accordance with the following norm for conformity evaluation:

UNI 9887, ISPSEL rev. 95

The pressure element is composed of a boiler with safety devices and regulation, used for the quick preparation of espresso, steam and infusions.

The pressure element conforms to the EEC directive:

2006/42/EC - 2006/95/CE - 2004/108/EC

EWG KONFORMITÄTSERKLÄRUNG RICHTLINIE 2006/42/EG

Der Unterzeichner: **DALLA CORTE S.R.L.**
mit Sitz in: **Via Zambeletti 10, Baranzate (Mailand), ITALIEN**

erklärt dass:
Die Espresso-Kaffeemaschine gemäß der Richtlinien 2006/42/EG und entsprechenden nationalen Gesetzen gemäß den folgenden Normen zur Konformitätsbewertung projektiert und hergestellt wurde:

UNI 9887, ISPSEL rev. 95

Die Druckelemente bestehen aus einem Boiler mit Sicherheitseinrichtungen und Regulierung für die schnelle Zubereitung von Espresso, Dampf und Infusionen.

Das Druckelement entspricht der EWG-Richtlinie:

2006/42/EG - 2006/95/EG - 2004/108/EG

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE (DIRECTIVA CE 2006/42/CE)

La sociedad abajo firmante: **DALLA CORTE S.R.L.**
Con domicilio social en: **Via Zambeletti 10, Baranzate (Milan), ITALY**

Declara que la máquina de café espresso:
Cumple las disposiciones aplicables de la Directiva 2006/42/CE y la legislación nacional que la traspone y ha sido sometida al siguiente procedimiento de valoración de conformidad:

Norma UNI 9887, ISPSEL rev. 95

El conjunto de presión está compuesto por una caldera dotada de dispositivos de seguridad y regulación y se utiliza para la preparación rápida de café espresso, vapor e infusiones.

El citado conjunto también es conforme a las siguientes Directivas Comunitarias:

2006/42/EC - 2006/95/CE - 2004/108/EC

DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ DIRECTIVE 2006/42/EC

La société soussignée: **DALLA CORTE S.R.L.**
Adresse du siège: **Via Zambeletti 10, Baranzate (Milan), ITALY**

déclare que la machine à café expresso:
est conforme aux exigences essentielles de la Directive 2006/42/EC et à la législation nationale qui l'a adoptée, puisqu'elle a suivi la procédure suivante d'évaluation de conformité:

Norme UNI 9887, ISPSEL rev. 95

L'ensemble à pression est fait d'une chaudière équipée de dispositifs de sécurité et de régulation, utilisé pour la préparation rapide de café expresso, vapeur et infusions.

L'ensemble répond aussi aux directives communautaires suivantes:

2006/42/EC - 2006/95/CE - 2004/108/EC

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE

Produttore: **DALLA CORTE S.R.L.**
Con sede in: **Via Zambeletti, 10 / Baranzate (MI) ITALY**

La macchina per caffè espresso è conforme alle prescrizioni delle seguenti normative:

2004/108/EC Direttiva Compatibilità Elettromagnetica con applicazione delle seguenti parti/clausole di norme armonizzate: EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009, EN 61000-3-3 :2008, EN 55014-1:2006 + A1:2009, EN 55014-2 :1997 + A1:2001 + A2:2008

2006/95/CE Direttiva Bassa Tensione con applicazione delle seguenti parti/clausole di norme armonizzate: EN 60335- 1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008, EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010, EN 62233:2008

Milano, Italia, 21 aprile 2011
Il Presidente del C.d.A.
Paolo Dalla Corte

EEC CONFORMITY DECLARATION

Manufacturer: **DALLA CORTE S.R.L.**
with premises at: **Via Zambeletti 10, Baranzate (Milan), ITALY**

The espresso coffee machine conforms to the following EEC acts:

- Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, with the application of the following clauses:
EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009, EN 61000-3-3:2008, EN 55014-1:2006 + A1:2009, EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008

- Low Voltage Directive 2006/95/EC, with the application of the following clauses:
EN 60335- 1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008, EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2 2008 + A12:2010, EN 62233:2008

Milan, Italy, 21st April 2011
Chairman of the Board of Directors
Paolo Dalla Corte

EWG KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hersteller: **DALLA CORTE S.R.L.**
Mit Sitz in: **Via Zambeletti 10, Baranzate (Milano), ITALIEN**

Die Espresso-Kaffeemaschine entspricht den folgenden EWG-Richtlinien:

- Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG, unter Anwendung der folgenden Klauseln:
EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009, EN 61000-3-3:2008, EN 55014-1:2006 + A1:2009, EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008

- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC, unter Anwendung der folgenden Klauseln:
EN 60335- 1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008, EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2 2008 + A12:2010, EN 62233:2008

Mailand, Italien, 21. April 2011
Vorstandsvorsitzender
Paolo Dalla Corte

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Fabricante: **DALLA CORTE S.R.L.**
Con domicilio social en: **Via Zambeletti 10, Baranzate (Milan), ITALY**

La máquina de café espresso es conforme a lo dispuesto en las siguientes normas:

Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, con aplicación de las cláusulas de las siguientes normas armonizadas: EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009, EN 61000-3-3 :2008, EN 55014-1:2006 + A1:2009, EN 55014-2 :1997 + A1:2001 + A2:2008

Directiva 2006/95/CE sobre Baja Tensión, con aplicación de las cláusulas de las siguientes normas armonizadas:
EN 60335- 1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A 13:2008, EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A1 1:2006 + A2:2008 + A12:2010, EN 62233:2008

En Milán (Italia), a 21 de abril de 2011
El Presidente del Consejo de Administración
Paolo Dalla Corte

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Fabricant: **DALLA CORTE S.R.L.**
Adresse du siège: **Via Zambeletti 10, Baranzate (Milan), ITALY**

La machine à café expresso est conforme aux prescriptions des normes suivantes:

2004/108/EC Directive compatibilité électromagnétique avec application des parties/clauses suivantes des normes harmonisées: EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009, EN 61000-3-3:2008, EN 55014-1:2006 + A1:2009, EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008

2006/95/CE Directive basse tension avec application des parties/clauses suivantes de normes harmonisées:
EN 60335- 1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008, EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2 2008 + A12:2010, EN 62233:2008

Milan, Italie, le 21 avril 2011
Le Président du Conseil d'Administration
Paolo Dalla Corte

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente il prodotto consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energie e di risorse.

INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC

This product must not be disposed of as urban waste at the end of its working life. It must be taken to a special waste collection centre licensed by local authorities or to a dealer providing this service. Separate disposal of the product will avoid possible negative consequences for the environment and for health resulting from inappropriate disposal, and will enable the constituent materials to be recovered, with significant savings in energy and resources.

ANWEISUNG FÜR DIE RICHTIGE ENTSORGUNG DES PRODUKTS GEMÄSS DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG

Dieses Produkt darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht im Restmüll entsorgt werden. Es muss in einer Entsorgungsstelle für Sonderabfälle, die von den örtlichen Behörden genehmigt ist oder bei einem Händler, der diese Dienstleistung anbietet, abgegeben werden. Eine getrennte Entsorgung des Produkts verhindert mögliche negative Konsequenzen für Umwelt und Gesundheit, die aus einer unangemessenen Entsorgung entstehen und ermöglicht, dass die Inhaltstoffe mit beachtlichen Einsparungen an Energie und Ressourcen wiederverwertet werden können.

ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO DE CONFORMIDAD CON LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE

Al final de la vida útil del producto, este no deberá eliminarse junto con los residuos urbanos. Deberá entregarse al centro de recogida selectiva especial del Ayuntamiento o bien a una empresa que ofrezca servicios semejantes. Eliminar por separado el producto evita posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud que pudieran derivarse de una eliminación inadecuada y permite recuperar los materiales que lo componen, con la finalidad de obtener un importante ahorro de energía y recursos.

INSTRUCTIONS POUR UNE ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC

À la fin de sa vie utile, le produit ne doit pas être éliminé avec des ordures ménagères.
Il peut être remis aux centres chargés du ramassage sélectif prévus par les administrations communales ou bien chez des détaillants garantissant ce service. Le fait d'éliminer le produit séparément permet d'éviter des conséquences négatives possibles sur l'environnement et sur la santé dérivant d'un traitement inadéquat; ceci permet également de récupérer les matériels dont il est fait pour garantir une économie importante d'énergie et de ressources.

Dalla Corte S.r.l.

Via Zambeletti 10

20021 Baranzate (MI)

Italia

Tel: +39.02.45 48 64 43

+39.02.45 48 01 89

Fax: +39.02.39 32 14 40

info@dallacorte.com

www.dallacorte.com